Breville®

the All In One™

Instruction Booklet - Livret d'instructions



BSB530XL

CONGRATULATIONS

on the purchase of your Breville product

Register online for product support and exclusive offers.*

USA Consumers: www.brevilleusa.com

Canadian Consumers: www.breville.ca

*Registering is not a substitute for proof of purchase when submitting a Warranty Claim.

CONTENTS

At Breville we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

IMPORTANT SAFEGUARDS



READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- Remove any packaging material and promotional stickers before using the immersion blender for the first time.
- Do not place the immersion blender near the edge of a counter-top or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water, flour, etc.
- When mixing liquids, especially hot liquids with the immersion blender use a tall container or blend small quantities at a time to reduce spillage.
- Do not place the immersion blender on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- If using the immersion blender to blend hot food in a saucepan over heat, remove the saucepan from the heat source and ensure the power cord and body of appliance are also kept away from any heat source.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- Take care when handling the immersion blender, attachments and sharp cutting blades, when emptying the bowl and during cleaning. Remember the blades and attachments are very sharp and should be kept out of the reach of children.
- Always make sure the immersion blender is completely and properly assembled before operating.
- Ensure the immersion blender is turned off and the cord is unplugged from the power outlet before attempting to attach any of the accessories.
- Do not use attachments other than those provided with the immersion blender.
- Do not use the whisk attachment for anything other than its intended use.
- Do not attempt to operate the immersion blender by any method other than those described in this booklet.
- Do not process hot or boiling liquids in food processor bowl – allow liquids to cool before placing into the food processor bowl.
- Do not operate the appliance continuously for more than 1 minute. Allow the motor to rest for 1 minute between each use.
- Never mix dry, thick or heavy mixtures for more than 30 seconds. Stop the operation and stir the ingredients before continuing. Allow the motor to rest for 1 minute between each use.
- When using heavy loads, the appliance should not be operated for more than 30 seconds.
- Keep hands and utensils out of the container while blending to prevent the possibility of severe injury to persons or damage to the unit. A spatula may be used but must be used only when the unit is not running.
- Always ensure the immersion blender is turned off and the cord is unplugged from the power outlet before attempting to move the appliance, when not in use, if left unattended and before disassembling, cleaning or storing.

- Always assemble processing bowl lid and insure it is locked into place before use.
- If food becomes lodged around the processing blades or in the blade guard, release the trigger switch and unplug the cord. Use a spatula to dislodge the food. Do not use fingers as the blades are sharp.
- Do not remove the immersion blender from ingredients during operation. Ensure the appliance is off and has stopped before removing, to avoid contact with moving blades or whisk.
- While processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the appliance a spatula may be used, but must be used only when the food processor is not running.
- Do not leave the immersion blender unattended when in use.
- To protect against electric shock do not immerse the motor body, cord or power plug in water or any other liquid.
- Keep the appliance clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.
- Do not use the immersion blender with wet hands.
- Do not push food into the feed chute with your fingers or other utensils. Always use the food pusher provided.
- Keep fingers, hands, knives and other utensils away from moving blade and discs.
- Do not place hands or fingers in the processing bowl of the food processor unless the motor, processing blades or disc have come to a complete stop. Ensure the trigger switch has been released to turn the motor off and the power cord is unplugged from the power outlet before removing the lid from the processing bowl.
- The BSB530XL includes several attachments. The rating for this appliance is based on the immersion blending leg and food processor attachments which draw the greatest load. Other included attachments may draw significantly less load during their use.
- The appliance is also fitted with a polarised plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock this plug will fit in a polarised outlet only one way. If the plug does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Unwind the cord fully before use.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if power supply cord, plug or appliance becomes damaged in any way. Call Breville Consumer Service for examination, adjustment and/or repair.
- For any maintenance other than cleaning, call Breville Consumer Service.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.

BREVILLE ASSIST™ PLUG

Your Breville appliance comes with a unique Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole in the power plug for easy and safe removal from the wall outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into its own electrical outlet on a dedicated circuit separate from other appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not function properly. Use in conjunction with a power strip or extension cord is not recommended.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Do not allow children to use or be near this appliance without close adult supervision. Longer detachable power supply cords or extension cords are not recommended but may be used if care is exercised. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

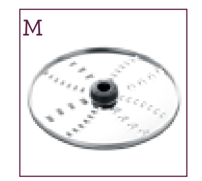
FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

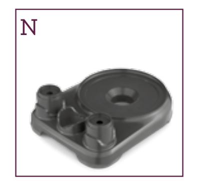
KNOW

your Breville product

KNOW YOUR BREVILLE PRODUCT


L


M


N


O

A. **Speed Control Dial**
B. **Easy Grip Trigger Switch**
C. **Motor Body**
D. **Processing Gear Box**
E. **Processing Bowl Lid**
F. **6 Cup (1.6L) Processing Bowl**
G. **Food Pusher & Feed Chute**
H. **Whisk**
I. **Stainless Steel Blending Leg**
J. **Variable Mashing Leg**
K. **Micro-serrated S Blade™**
L. **Adjustable Slicing Disc**
M. **Reversible Shredding Disc**
N. **Storage Base**
O. **Spindle**

NOT SHOWN

Blade Covers

ASSEMBLY & OPERATION

of your Breville product

BEFORE FIRST USE

Remove any packaging material and promotional labels. Remove the blending leg and wash it in warm soapy water (refer to assembly instructions in this booklet). Rinse and dry thoroughly.

Ensure no water remains inside the blending leg to avoid water running into the motor body when reattached. Disassemble and wash the food processor bowl, bowl lid (ensure that the removable gear box has been removed from the lid prior to washing), whisk, S Blade™, variable mashing leg and adjustable slicing disc in warm soapy water, rinse and dry thoroughly. Ensure no water remains on the chopper bowl lid or whisk attachment to avoid water running into the motor body when reattached.

NOTE

The detachable blending leg, processing bowl (without the gearbox), S Blade™, variable mashing leg and whisk can also be washed in the dishwasher (top shelf only). The whisk gear box, processor gear box and motor body are not dishwasher safe – see the care and cleaning section of this booklet for cleaning instructions of these parts.

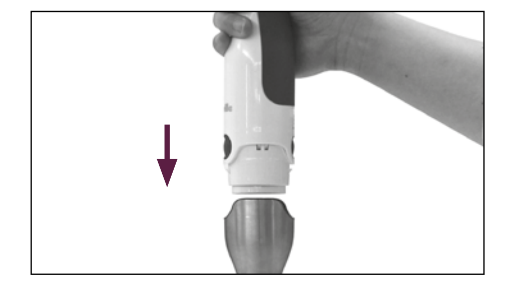
This immersion blender is a versatile appliance that can be attached to:

- The stainless steel blending leg – for use as an immersion blender.
- The food processor bowl with S Blade™, adjustable slicing disc, reversible shredding disc - for use as a mini food processor.
- The variable mashing leg – for use in mashing fruits and vegetables.
- The whisk attachment – for use as a hand whisk.

TO ATTACH THE BLENDING LEG

Hold the blending leg with the blades down, and align the top end of the blending leg with the corresponding end of the motor body and push until the blending leg clicks and locks onto the motor body.

Always ensure blending leg is dry, and no water left inside, before reattaching.



USING AS AN IMMERSION BLENDER

Ensure the blending leg is assembled to the motor body as detailed above.

1. Place food to be processed into a jug (or a sufficiently large mixing bowl or saucepan). The jug should be only be ½ full or less when blending liquids or when making a puree of fruit and/or vegetables.
2. Insert the plug into a 110/120Vpower outlet and turn the power on.
3. By turning the dial at the top of motor body, select a speed from 1 to 15.

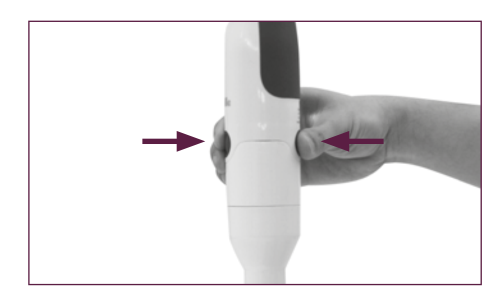
NOTE

If selecting a higher speed, it is recommended that you start on a slow speed and then increase to high speed to avoid splattering and over-processing.

4. Place the blending leg as deeply as possible into the jug and press the trigger switch to turn the immersion blender on. The button must be held for the required duration of operation.
5. Work through the ingredients in the jug with a gentle raising and lowering motion.
6. Turn the motor off by releasing the trigger switch.
7. Ensure the motor has completely stopped before lifting the blender out of the jug.
8. When processing has finished remove the power plug.

TO DETACH THE BLENDING LEG

Ensure the trigger switch is released and the appliance is unplugged. Hold the motor body with one hand, and using thumb and finger of the other hand, press on the two EJECT buttons on either side of the motor body. Pull the motor body away from the blending leg to detach.



RECOMMENDATIONS WHEN USING AS AN IMMERSION BLENDER

- The immersion blender blends foods and liquids rapidly, therefore it is easy to over process. Remember when using the blending leg to stop the immersion blender and check food throughout the operation.
- Allow food to cool before blending.
- The stainless steel blending leg allows for hot food to be processed directly in the saucepan. This makes blending soups and sauces very easy.
- For safety reasons remove saucepan away from the heat before processing.
- Ensure the body of the appliance and power cord are kept away from any heat source.
- When pureeing and blending, cut food into uniform sizes. This will ensure smooth and consistent results.
- Warm all liquids to be added to soups and purees, this will ensure even blending.
- Do not operate the appliance continuously for more than 1 minute. Allow the motor to rest for 1 minute between each use.

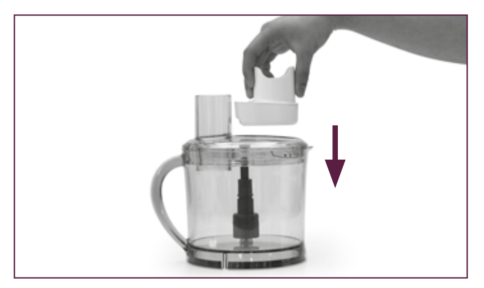
If food becomes lodged around the processing blade or in the blade guard, follow the following safety instructions:

1. Release the trigger switch to power off and unplug the cord.
2. Use a spatula to carefully dislodge the food. Do not use fingers as the blades are sharp.
3. After the food has been removed and blades are clear, plug the appliance back into the power supply and continue blending.

USING THE FOOD PROCESSOR BOWL

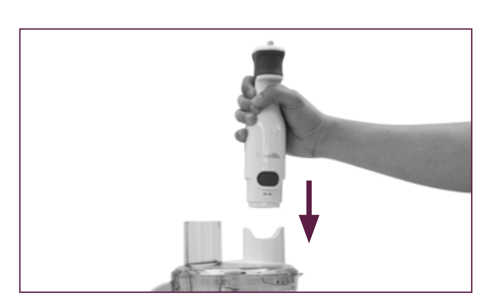
Attaching gearbox to food processing bowl lid

1. Place the gearbox into the food processor lid, it will click into place.





2. To attach the motor click it into place on the gearbox.

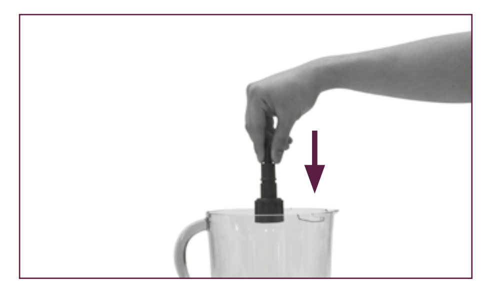


To attach the food processing bowl, food processor attachments and lid

1. Remove the food processing bowl from the storage unit and place onto a counter-top or table ensuring that the surface is clean and level.
2. Choose one of the following food processor attachments:
   a) S Blade™
   b) Adjustable slicer
   c) Reversible shredder
3. There is a common spindle that is used across all of the three food processor attachments.

When using the reversible shredder

1. Place the spindle into the center of the food processing bowl.



⚠ *CAUTION*

Caution should be taken when handling the shredding disc.

2. Holding the reversible shredding disc, notice that there is a side for coarse shredding and a side for fine shredding. Place the side you require up. Align the hole in the center of the disc with the spindle and ensure that it is pushed down firmly.



3. Place the processing bowl lid into position and ensure that it is on correctly aligned and locked into place.



When using the adjustable slicer

1. Place the spindle into the center of the food processing bowl.





CAUTION

Caution should be taken when handling the adjustable slicing disc.

2. The adjustable slicing disc has 19 precise settings. To adjust the settings hold the adjustable slicing disc by the edge (on the opposite side of the cutting blade) with one hand and turn the rotating collar on the bottom of the disc to the desired setting with the other hand.



3. Place the adjustable slicing disc onto the spindle. Ensure that it is pushed down into place.

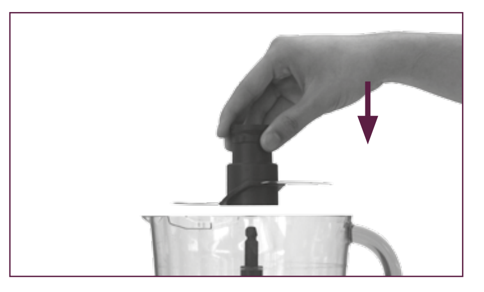


4. Place the processing bowl lid into position and ensure that it is on correctly aligned and locked into place.



When using the S Blade™

1. Using care, hold the S Blade™ in one hand, with the other hand, place the spindle through the center of the S Blade™ from underneath. The blade should self-locate at the base of the spindle. The blade will sit loosely on the spindle but will lock into place during processing.



⚠ CAUTION

Caution should be taken when handling the S Blade™ as the blades are extremely sharp.

2. Place the S Blade™ and spindle into the center of the food processing bowl.
3. Align and lock the processing bowl lid into place.



Once the blade or disc has been selected for the food processor and you have assembled as listed in the previous instructions, you can now process food.

Place the ingredients inside the processing bowl or in the feed chute (depending on the task). Do not exceed the maximum (MAX) marking. Insert the gear box into the lid of the food processor.



NOTE

Always place the S Blade™ into the food processor prior to placing the food into the food processor. If using the adjustable slicer or the reversible shredding disc, you are able to assemble the processor before adding ingredients to the bowl. Ingredients used with these discs will need to be added through the small or large feed chute. Some foods, such as nuts, can stop the S Blade™ from engaging the built in safety mechanism. If you have difficulty closing the lid with ingredients such as these we advise to load them through the feed chute after the processor has been fully assembled.

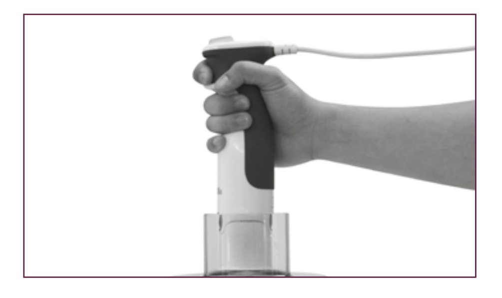
TO USE THE FOOD PROCESSOR

For food preparation tips and recipes refer to the recipe section of this booklet.

1. Insert the plug into a 110/120V outlet.
2. Select a speed between 1–15 on the speed control dial.



3. Press the trigger switch to turn the appliance on and start the processing action.



4. Feed the food through the feed chute of the food processor, using the food pusher to push it down.



5. When processing has finished turn the motor off by releasing the trigger switch and remove the power plug.
6. Detach the motor from the gear box and remove the lid from the bowl (refer to instructions). Carefully remove the food processing disc or S Blade™ and use a spatula to remove any excess food from the discs or blades and to remove processed food from the bowl.

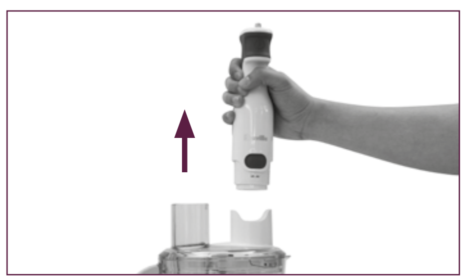
NOTE

When processing food through the feed chute(s) you must keep pressing the trigger switch in order to keep the motor on.

TO DETACH THE FOOD PROCESSING BOWL AND LID

Ensure the trigger switch is released and the appliance is unplugged.

Hold the motor body with one hand and using thumb and finger of the other hand, press on the two EJECT buttons on either side of the motor body. Pull the motor body away from the processing bowl gearbox to detach.



TO DETACH THE GEARBOX FROM THE LID

Lift the gear box up from the processing bowl lid.



RECOMMENDATIONS WHEN USING THE IMMERSION BLENDER WITH THE PROCESSING BOWL

- Do not operate the immersion blender when the processing bowl is empty.
- The bottom of the processing bowl features a anti-slip rubber rim around the bottom of the bowl. This keeps the processing bowl stable, however it is recommended during processing to hold the motor body with one hand and the processing bowl and lid with the other.
- When processing, cut food into uniform sizes to ensure quicker, even and more consistent results.
- The immersion blender blends foods and liquids rapidly, therefore it is easy to over process. Remember to check food throughout the operation.



CAUTION

DO NOT process hard foods such as ice, coffee, cereal or chocolate in lumps in the processing bowl, as damage to the blades may result.

DO NOT process boiling or hot foods in the processing bowl.

NEVER remove the blades from the bowl before processing is completed.

BEFORE FIRST USE

Remove any packaging material and promotional labels. Wash blade and two parts of the mashing leg before use.



CAUTION

Never immerse the motor body or gearbox in water or any other liquid.

ASSEMBLY OF THE MASHING LEG

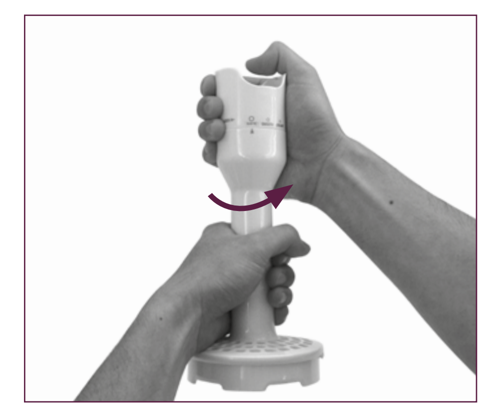
1. Hold the outer leg and insert the gearbox making sure ALIGN arrows are aligned.



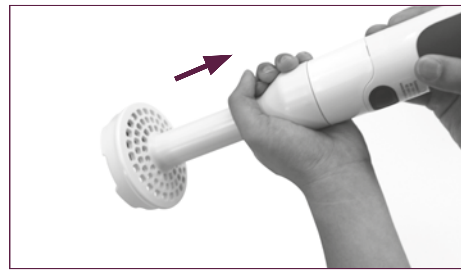
2. Hold both outer leg and gearbox firmly with one hand and insert inner leg until it clicks into place.



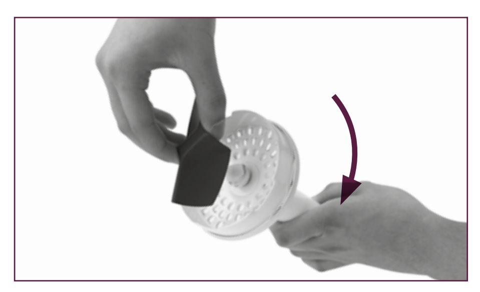
3. Holding gearbox twist outer leg to lock.



4. Align the mashing leg with the motor body and push the two parts together until it clicks.



5. Place blade on underside of the mashing head. To lock the blade rotate in a counter-clockwise direction. Blade will not attach if the leg is not attached to the motor body.



TO USE THE VARIABLE MASHING LEG

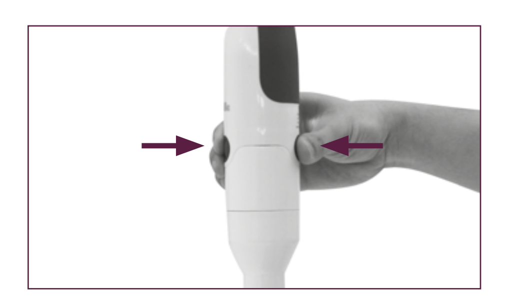
For food preparation tips and recipes refer to the recipes section. Ensure the variable mashing leg is completely and properly assembled.

1. Place food to be mashed into a blending jug or a sufficiently large mixing bowl or container.
2. Insert the plug into a 110/120V power outlet.
3. Select the desired setting on the variable mashing leg.
4. Select a high speed on the speed control dial of the motor.
5. Place the variable mashing leg into ingredients and press the trigger switch to turn the mashing leg on.
6. Move the mashing leg through the ingredients with a gentle raising and lowering action until desired texture is achieved.
7. Turn the motor off by releasing the trigger switch before lifting the mashing leg out of the bowl and remove the power plug.

TO DETACH THE VARIABLE MASHING LEG

Ensure the trigger switch is released and the appliance is unplugged.

Hold the motor body with one hand, and, using thumb and finger of the other hand, press on the two EJECT buttons on either side of the motor body. Pull the motor body away from the mashing leg to detach.



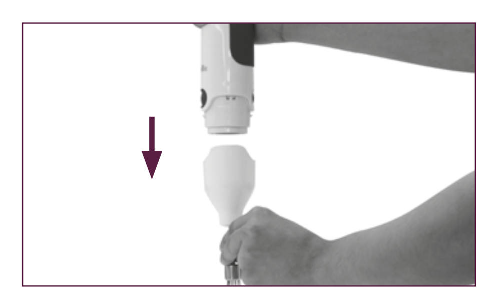
RECOMMENDATIONS WHEN USING WITH THE VARIABLE MASHING LEG

- Release the trigger switch and ensure the mashing leg has completely stopped turning before removing the mashing leg from the food during operation.
- Place the mixing bowl on a damp cloth during mashing. This will keep the mixing bowl stable.

USING AS A WHISK

Remove blending leg from motor body (follow the instructions “To detach the blending leg”).

Align the top end of the whisk gearbox with the corresponding end of the motor body and push until the gearbox clicks into place. Align the shaft of the whisk with the hole in the gearbox and push until the whisk clicks and locks into place.



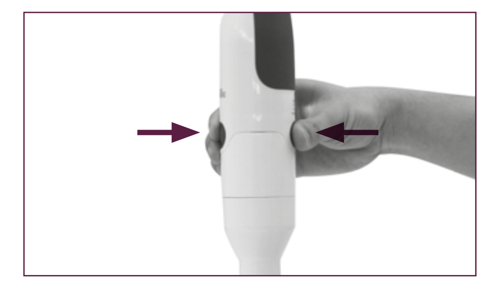
TO USE THE WHISK

For food preparation tips and recipes refer to the recipes section. Ensure the whisk is completely and properly assembled.

1. Place food to be processed into a blending jug or a sufficiently large mixing bowl or container.
2. Insert the plug into a 110/120V power outlet.
3. Select a speed between 1–15 on the speed control dial.
4. Place the whisk into ingredients and press the trigger switch to start whisking.
5. Move the whisk through the ingredients with a gentle raising and lowering action until desired texture is achieved.
6. Turn the motor off by releasing the trigger switch before lifting the whisk out of the bowl remove the power plug.

TO DETACH THE WHISK

Ensure the trigger switch is released and the appliance is unplugged. Hold the motor body with one hand, and, using thumb and finger of the other hand, press on the two EJECT buttons on either side of the motor body. Pull the motor body away from the whisk to detach.



RECOMMENDATIONS WHEN USING THE WHISK ATTACHMENT

- Do not allow the whisk to touch the bottom or sides of mixing bowl while the appliance is in operation, as this may damage the whisk.
- To incorporate air into the ingredients when whisking, use a deep and wide enough container for the amount of ingredients and move the whisk with a gentle raising and lowering action.
- Release the trigger switch and ensure the whisk has completely stopped turning before removing the whisk from the food during operation.
- Place the mixing bowl on a damp cloth during whisking. This will keep the mixing bowl stable.
- Always use fresh chilled cream and fresh eggs at room temperature to achieve greater and more stable volume when whisking.
- Always ensure the whisk and mixing bowl are completely clean and free of fat before whisking egg whites.
- It is recommended to use the highest speed when whisking egg whites and cream.

CARE, CLEANING & STORAGE

of your Breville product

MOTOR BODY

To remove any food residue wipe the motor body and cord with a damp cloth only. Do not use abrasive cleaners or steel wool. Never immerse the motor body in water or any other liquid. Do not place motor body in dishwasher.

BLENDING LEG

Before cleaning remove the plug from the power outlet. Remove the motor body from the stainless steel blending leg. The stainless steel blending leg can be hand washed in hot soapy water, rinsed and dried thoroughly after each use. Alternatively, the blending leg can also be washed in the dishwasher. (TOP SHELF ONLY)
Do not use abrasive cleaners or steel wool.

QUICK WASH: Between each processing task, with the motor body attached place the stainless steel blending leg and blade assembly only in to a jug of water and press the trigger switch to turn on for 5 seconds. This will remove any food on the blade and leg and allow you to continue onto the next processing task.

FOOD PROCESSING BOWL, FOOD PROCESSING BOWL LID, S BLADE™, ADJUSTABLE SLICING DISC & REVERSIBLE SHREDDER

Before cleaning remove the plug from the power outlet. Remove the motor body from the food processing bowl lid and gear box. Remove the food processing bowl lid and S Blade™ or processing disc from the food processing bowl.

> **NOTE**
>
> **The processing bowl lid is dishwasher safe. Simply remove the removable gear box from the lid prior to placing in the dishwasher.**

The food processing bowl, bowl lid, S Blade™ and processing discs should be hand washed in hot soapy water, rinsed and dried thoroughly after each use. Alternatively, the food processing bowl, bowl lid, S Blade™, adjustable slicing disc and reversible shredder can also be washed in the dishwasher (TOP SHELF ONLY). The S Blade™ comes with a cover for your safety. This cover can be used on the blade in the dishwasher. Do not use abrasive cleaners or steel wool.

CARE & CLEANING OF THE GEARBOX

The gearbox should always be removed from the lid prior to any cleaning.

The gearbox simply lifts out of the lid by pulling it up.



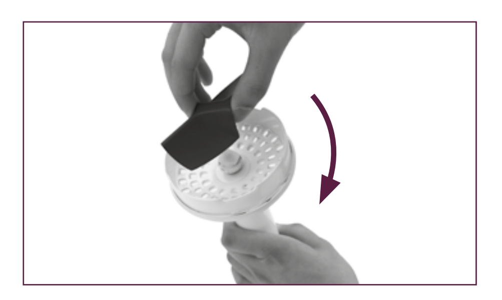
> **NOTE**
>
> **The gear box is not dishwasher safe and should never be immersed in liquid at all.**
>
> **To clean the gearbox, remove from the lid and wipe down with a damp cloth only. Do not use abrasive cleansers or steel wool.**

VARIABLE MASHING LEG

Before cleaning remove the plug from the power outlet. Remove the motor body and mashing leg gearbox from the mashing leg. The mashing leg can be hand washed in hot soapy water, rinsed and dried thoroughly after each use.

TO DISASSEMBLE THE VARIABLE MASHING LEG.

1. Ensure the motor is unplugged and attached to the mashing leg. Remove the mashing blade that is found under the base of the leg by turning it clockwise.

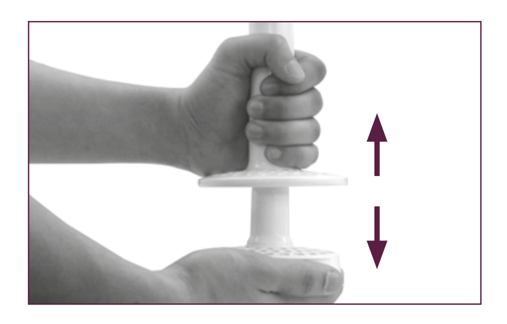




2. Disassemble the gear box from motor body, then turn the mashing leg to align and remove the inner and outer legs from the gear box together.



3. Lift the outer leg up to separate from the inner leg.



Both of the legs can now be washed in hot soapy water, then rinsed and dried thoroughly. Alternatively, the mashing leg can be washed in the dishwasher (TOP SHELF ONLY).

⚠ *CAUTION*

Do not use abrasive cleaners or steel wool.

NOTE

Mashing leg gear box is not dishwasher safe.

WHISK

Before cleaning remove the plug from the power outlet. Remove the motor body from the whisk and the gearbox from the whisk. The whisk can be hand washed in hot soapy water, rinsed and dried thoroughly after each use. Alternatively, the whisk can also be washed in the dishwasher.
(TOP SHELF ONLY)
Do not use abrasive cleaners or steel wool.
Whisk gear box is not dishwasher safe.

STORAGE

Before storage remove the plug from the power outlet. Ensure the appliance is clean and completely dry.
Insert assembled S Blade™ and spindle into the processing bowl, then place the reversible shredder on the spindle. Align and lock the processing bowl lid to the processing bowl and place processing bowl onto the storage unit with all of the accessories on the built in accessory holders.



NOTE

The adjustable slicing disc is stored under the food processing bowl, make sure that the adjustable blade is set to STORAGE POSITION.

TROUBLESHOOTING

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
Blades don't turn when processing.	• May be too much food in bowl; reduce quantity. • Pieces of food, such as meat are too large, reduce size.
Unable to lock lid into place.	• Spindle may be out of position. Remove lid, straighten spindle as vertical as possible and reposition lid. • Food may stuck underneath the S Blade™ preventing the lid from being locked into place. Food such as nuts can be loaded through the feed chute.
Gear box in lid jumps out of lid when processing.	• Replace gear box and ensure that the control grip is held vertically and firmly.
Mashing leg leg won't attach onto mashing leg gear box.	• Ensure mashing leg and gear box arrow graphics are vertically aligned. Twist mashing leg counterclockwise to lock for use.
Blades won't remove from mashing leg.	• Mashing leg should still be assembled to the gear box assembly and to the unplugged motor body. Rotate blades clockwise.
Shredding disc slows down when in use.	• Shredding has exceeded Max level. Empty bowl and continue to shred. • Too much force is being used when shredding. Reduce force when pushing.
Processing bowl does not sit flat on storage base.	• Ensure adjustable slicing disc is set to 'Storage Position'
Motor sounds like it is not able to process load.	• Speed may not be correct. Refer to processing guide for correct speeds.

FOOD PREPARATION CHART

FOOD PREPARATION CHART

FOOD TYPE	ATTACHMENT TYPE	DISK TYPE	SPEED SETTING	BLADE THICKNESS	RECOMMENDED QUANTITY
Carrot	Food Processor	Shredder fine	9–13		1–2 carrots at a time, depending on size
	Food Processor	Shredder coarse	9–13		1–2 carrots at a time, depending on size
	Food Processor	Adjustable slicer	9–13	1 –6mm	1 –2 carrots at a time depending on size
Zucchini	Food Processor	Shredder fine	11–15		1–2 zucchini at a time, depending on size
	Food Processor	Shredder coarse	11–15		1–2 zucchini at a time, depending on size
	Food Processor	Adjustable slicer	9–13	1–6mm	1–2 zucchini at a time, depending on size
Cucumber	Food Processor	Adjustable slicer	9–13	2–5mm	1–2 cucumber at a time, depending on size
Tomato	Food Processor	Adjustable slicer	9–11	4–6mm	Use firm tomatoes
Cabbage	Food Processor	Adjustable slicer	9–11	2–6mm	Cut to size to fit chute
	Food Processor	Shredder coarse	11 –15		Cut to size to fit chute
Leek	Food Processor	Shredder slicer	9–13	2–6mm	White part only
Onion	Food Processor	Adjustable slicer	9–13	2–6mm	Cut in half to fit in chute
	Food Processor	S Blade™	15		Cut in ¼ for pulse processing
Chicken (boneless breast/thigh fillets)	Food Processor	S Blade™	15		1.5lb (700g) max cut into 1 inch cubes

FOOD PREPARATION CHART

FOOD TYPE	ATTACHMENT TYPE	DISK TYPE	SPEED SETTING	BLADE THICKNESS	RECOMMENDED QUANTITY
Lean Beef	Food Processor	S Blade™	15		1.5lb (700g) max cut into 1 inch cubes
Lean Pork	Food Processor	S Blade™	15		1.5lb (700g) max cut into 1 inch cubes
Fish Fillets	Food Processor	S Blade™	15		700g max cut into 1 inch cubes
Cheddar	Food Processor	Shredder fine	15		Must be well chilled
	Food Processor	Shredder coarse	15		Must be well chilled
Mozzarella	Food Processor	Shredder coarse	15		Place in freezer for 20 minutes before grating
Parmesan	Food Processor	Shredder fine	15		Must be well chilled; rind removed
	Food Processor	Shredder Coarse	15		Must be well chilled; rind removed
Milkshakes, smoothies, fruit frappes, cocktails	Blending Leg		11–15		Use chilled milk. Blend for 30 seconds at a time
Soups, baby food	Blending Leg		11–15		Blend until smooth, checking desired consistency every 30 seconds
Ice	Blending Leg– Do not use Processing Bowl		15		Crush ice for 20–30 seconds
Cream	Whisk		11–15		Whisk for 1 minute at a time, rest for 1 minute between each use

FOOD PREPARATION CHART

FOOD TYPE	ATTACHMENT TYPE	DISK TYPE	SPEED SETTING	BLADE THICKNESS	RECOMMENDED QUANTITY
Nuts	Food Processor	S Blade™	15		9oz (250g) for 30 seconds at time until desired consistency is achieved. Wait 30 seconds between each interval.
Bread Crumbs	Food Processor	S Blade™	15		2–3 slices cut into quarters
Cookie Crumbs	Food Processor	S Blade™	15		9oz (250g) max
Cooked Fruits or Vegetables	Variable Mashing leg		15		Mash to desired consistency

RECIPES

EGGPLANT DIP

Makes approx 2 cups

INGREDIENTS

2 large (1kg) eggplants
1 tablespoon olive oil
2 cloves garlic
1 tablespoon lemon juice
2 tablespoons olive oil, extra
1 teaspoon sea salt
½ teaspoon ground cumin
2 tablespoon chopped fresh parsley
Freshly ground black pepper
Fresh or toasted Lebanese bread or your favorite cracker

METHOD

1. Preheat oven to 400° F (200°C). Rub whole eggplants all over with oil. Place into a baking dish and bake for about 40 minutes or until skin is begins to darken.
2. Add garlic to baking dish and continue baking eggplant and garlic until garlic is softened and eggplants are blackened and blistered all over. Remove from oven.
3. Place eggplants into a plastic bag or wrap with saran wrap and set aside until cool enough to handle.
4. Assemble the food processing bowl using the S Blade™.
5. Remove skin from eggplants and discard, roughly chop flesh and place into processing bowl with peeled garlic, lemon juice, olive oil, salt and cumin. Place lid on bowl.
6. Attach the motor body; select speed 13–15 and process until mixture is almost smooth, scraping down the sides of processing bowl with a spatula if necessary.
7. Pour into bowl and stir in parsley and season with black pepper.

Serve dip with fresh or toasted Lebanese bread or your favorite cracker.

ROAST BEET DIP

Makes approx 2 cups

INGREDIENTS

4 medium (700g) beets
1 garlic bulb
2 teaspoons lemon juice
1 tablespoon horseradish
¼ cup (65ml) light olive oil
Salt and freshly ground black pepper
Pita bread to serve

METHOD

1. Preheat oven to 400°F (200°C). Wash beets well and pat dry. Cut top off garlic and place beets and garlic onto a baking tray and drizzle with oil. Bake for 30 minutes then remove garlic and turn beets over and cook beets for a another 15–20 minutes or until beets are tender. Set aside to cool completely.
2. Once beets are cool, peel skin off and cut into quarters. Squeeze garlic out of skin.
3. Assemble the food processing bowl using the S Blade™.
4. Place beets and garlic and remaining ingredients into processing bowl. Assemble lid to bowl.
5. Attach the motor body; select speed 13–15 and process until mixture is almost smooth, scraping down the sides of processing bowl with a spatula if necessary.

Serve dip chilled with pita bread.

SPINACH & ARTICHOKE DIP

Makes approximately 2 cups

INGREDIENTS

3oz (80g) Parmesan cheese, shredded and separated
2oz (60g) mozzarella cheese, shredded
1 medium onion, chopped
4 garlic cloves, minced
1 teaspoon olive oil
1lb. (453g) spinach
16oz (453g) cream cheese
8 oz (226g) sour cream
6oz jar of artichoke hearts
1 tablespoon Worcestershire sauce
1 teaspoon Tabasco
Salt
Pepper
Crackers to serve or bread bowl

METHOD

1. Preheat oven to 400˚F (200˚C).
2. Assemble the food processing bowl using the reversible shredding disc on the FINE shredding side.
3. Feed the Parmesan cheese through the feed chute until processed. Remove from the bowl and separate into 2 x ½ cup servings and set aside.
4. Turn the shredding disc over to the coarse shredding side and feed the mozzarella through the feed chute until processed. Remove from the bowl and set aside.
5. Remove the shredding disc and assemble the processor with the S Blade™.
6. Cut onion in ¼ and place in the processing bowl and pulse on speed 13–15, 10 to 15 times or until medium chop is achieved.
7. Heat a medium sauce pan on medium high heat. Add olive oil and onions. Sweat for 2 min or until onions turn translucent.
8. Add garlic and sweat until fragrant. Add spinach one handful at a time until it cooks down about 30 sec between handfuls.
9. Drain excess water. Add Cream cheese and sour cream and heat until cream cheese is melted and ingredients are combined.
10. Remove from heat and allow to cool.
11. Stir ½ cup of Parmesan cheese, artichoke hearts, Worcestershire, and Tabasco into the mixture. Add Salt and Pepper to taste.
12. With the processing bowl assembled using the S Blade™, add the cooled spinach combination and process ingredients until desired consistency, scraping down side if necessary. Do not over process, it should be slightly chunky.
13. Remove from processing bowl and put into oven safe casserole dish. Top with the remaining Parmesan and mozzarella cheese.
14. Bake for 20–25 minutes or until cheese is melted and bubbling on top.

Serve with crackers or bread. Alternatively the spinach dip can be baked in a sourdough bread bowl.

HUMMUS

Makes approx 2½ cups

INGREDIENTS

2 x 15.5oz (440) can chick peas, rinsed and drained

2 cloves garlic

⅓ cup (80ml) warm water

¼ cup (70g) tahini

¼ cup (60ml) lemon juice

1 teaspoon ground cumin

Sea salt and fresh ground black pepper to taste

Extra virgin olive oil, to serve

Fresh pita bread to serve

METHOD

1. Assemble the food processing bowl using the S Blade™.
2. Place chick peas, garlic, water, tahini, lemon juice and cumin into the processing bowl. Assemble lid to processing bowl.
3. Attach the motor body; select speed 13–15 and process until mixture is smooth, scraping down the sides of processing bowl with a spatula if necessary.
4. Season to taste.

PESTO SAUCE

Makes approx 1½ cups

INGREDIENTS

2 cups (75g) firmly packed basil leaves (approx 1 large bunch)

2 cloves garlic

2 teaspoons lemon juice

⅓ cup (50g) pine nuts, toasted

½ cup (60g) Parmesan cheese, grated

½ cup olive oil

Salt and freshly ground black pepper

METHOD

1. Assemble the food processing bowl using the S Blade™.
2. Place all ingredients into processing bowl in the order listed. Place lid on bowl. Attach the motor body; select speed 13–15 and process until all the ingredients are almost smooth. Scrape down sides of bowl if necessary.
3. Spoon into an airtight container and chill until ready to use.

TIP

Pesto will keep in an airtight container in the refrigerator for a few days. Pour a little extra oil over the top of the pesto and place a piece of plastic wrap on top of the pesto. This will prevent excess browning.

RED CURRY TWO WAYS

This curry paste will make enough for the Thai Sweet Potato Soup recipe and the Red Chicken Curry.

RED CURRY PASTE

INGREDIENTS

1 teaspoon shrimp paste (belacan), optional
20 dried long red chillies, seeds removed
1 ½" (4cm) piece galangal, peeled, thinly sliced
2 lemongrass stalks, white part only, roughly sliced
12–14 cilantro roots, scraped
10 kaffir lime leaves, stems removed and sliced thinly
4 red shallots, halved
12 cloves garlic
2 teaspoons salt
3–4 tablespoons vegetable oil

METHOD

1. Wrap shrimp paste in a piece of aluminium foil. Cook on a hot grill for 1–2 minutes each side.
2. Place chillies in a heatproof bowl and cover with boiling water; soak for approximately 15 minutes or until softened.
3. Assemble the food processing bowl using the S Blade™.
4. Combine shrimp paste, chillies and remaining red curry paste ingredients into the processor bowl; align and lock processor lid on bowl. Attach the motor body; select speed 15 and process until all the ingredients become a paste. Scrape down sides with a spatula if necessary.

TIP

Paste can be stored in refrigerator with a little extra oil over the top for 1 week or frozen for 1 month. If unable to purchase cilantro with roots attached replace with 2 tablespoons chopped cilantro stems.

THAI SWEET POTATO SOUP WITH CILANTRO PESTO

Serves 6

For this recipe you will need the half of the red curry paste

INGREDIENTS

14oz (400ml) can coconut milk

½ portion Red Curry Paste recipe or 2–3 tablespoons store bought

3.25lb (1.5kg) sweet potato, peeled and cut into 2" (5cm) pieces

6 ½ cups (1 ½ liters) chicken stock

Fish sauce, to taste

Lime wedges, to serve

Cilantro Pesto

1 cup Cilantro leaves (approximately 2 bunches)

¼ cup (40g) blanched almonds

1 small red shallot

2 teaspoons lime juice

2 tablespoon olive or vegetable oil

Salt, to taste

METHOD

1. Without shaking can of coconut milk; spoon the firm coconut into a large saucepan and cook, stirring over a medium high heat until the coconut milk separates. Add the curry paste to the pan and cook, stirring, until the paste becomes fragrant.

TIP

If you can't buy coconut milk that has a firm top omit this step and use 1 tablespoon oil and add all coconut milk in step 5.

2. Add sweet potato and stock to the pan and bring to a boil. Reduce heat and simmer for about 20 minutes or until the sweet potato is tender.
3. Meanwhile, assemble the food processing bowl using the S Blade™. Combine the cilantro pesto ingredients into the processing bowl; place lid on bowl.
4. Attach the motor body; select speed 13–15 and process until all the ingredients are combined. Season to taste.
5. Once the sweet potato is soft, add remaining coconut milk to the saucepan. Using the blending leg, blend until soup is smooth. Adjust the salt levels of the soup with fish sauce to taste.
6. To serve ladle soup into bowls and spoon cilantro pesto into the soup. Stir through and squeeze fresh lime to taste.

ROASTED BUTTERNUT SQUASH AND RICOTTA JUMBO RAVIOLI WITH BROWN BUTTER SAGE SAUCE

Serves 4–6

INGREDIENTS

1½ lb (650g) butternut squash
1 tablespoon olive oil
Sea salt and freshly ground pepper
⅓ cup (80g) fresh ricotta
2 tablespoons (20g) grated fresh Parmesan cheese
48 gow gee wrappers
7 tablespoons (100g) good quality butter
12 sage leaves

METHOD

1. Preheat oven to 400°F (200°C). Line a tray with baking paper.
2. Peel butternut squash and cut into ¾” (2cm) cubes. Place butternut squash onto baking sheet and drizzle with oil and season with salt and pepper.
3. Bake in oven for 25 minutes or until golden. Remove from oven and allow to cool.
4. Assemble the food processing bowl using the S Blade™.
5. Place squash, ricotta and Parmesan in the processing bowl. Place lid on bowl.
6. Attach the motor body; select speed 13–15 and process until mixture is almost smooth, scraping down the sides of processing bowl if necessary.
7. Spoon a rounded teaspoonful of mixture onto one gow gee wrapper. Brush edges with a little water. Place another gow gee wrapper onto and press the edges and around the filling to seal. Place onto a baking tray lined with baking paper and repeat with remaining mixture and wrappers.
8. Bring a large saucepan of water to the boil over high heat.
9. To make brown butter sauce, add butter to pan and heat until butter begins to foam. At this point, add the sage and cook until butter has browned. Remove from heat and set aside.
10. Add one-quarter of the ravioli and cook for 2–3 minutes or until just tender. Use a slotted spoon to transfer to a serving plate. Cover with foil to keep warm. Repeat in 3 more batches, with remaining ravioli.
11. Serve ravioli drizzled with butter and top with sage.

GOATS CHEESE AND LEEK TART

Serves 6–8

INGREDIENTS

2 leeks, white part only
3 tablespoons (40g) butter
1 tablespoon olive oil
1 tablespoon chopped fresh thyme
Sea salt and freshly ground black pepper
3oz (85g) goats' cheese
10oz (300ml) cream
4 eggs
Extra sprigs of thyme

Pastry
2 cups (250g) all purpose flour
4½ oz (135g) chilled butter, cubed
1 egg
2 teaspoons cold water

METHOD

1. To make the pastry, assemble the food processor using the S Blade™.
2. Place flour and butter into the processing bowl. Place lid on bowl.
3. Using speed 15, process ingredients until mixture resembles a fine crumble. Add egg and water and process until mixture just forms a ball. Do not over process.
4. Lightly knead dough by hand until smooth and shape into a circle. Cover with plastic wrap and refrigerate for 20 minutes.
5. Preheat oven to 350°F (180°C). Lightly grease a 9" tart pan.
6. Assemble the processor with the variable slicer set to setting 3–4. Slice leeks.
7. Heat butter and oil in a frying pan over a medium heat; add leeks and cook, stirring, until the leeks have softened. Add the chopped thyme and cook until fragrant. Season with salt and pepper and set aside.
8. Roll dough between two sheets of baking paper 1/8" thick about 12" to fit tart pan; ; line tart pan with pastry. Using a fork press several holes around the middle of the pastry. Line pastry with baking paper and fill with pie weights or uncooked beans. Bake in oven for 15 minutes; remove weights and paper and bake for 5 minutes more or until pastry turns opaque in color.
9. Spread leeks over the base of the pastry and sprinkle with goats' cheese and top with extra sprigs of thyme. Whisk together cream, eggs, salt and pepper and pour over leeks. Bake in preheated oven for 30 minutes or until set. Allow to cool for 30 minutes before serving.



CAUTION

To reduce the risk of fire and electric shock, do not process for more than 15 seconds with this recipe.

LEEK AND POTATO SOUP

Serves 4

INGREDIENTS

1 tablespoon (30g) butter
1 tablespoon olive oil
2 leeks, thinly sliced
1½ lb (750g) potatoes, roughly chopped
4¼ cups (1 liter) chicken stock
Salt and white pepper
Chopped chives, to serve

METHOD

1. Heat butter and oil in a large saucepan, add leeks and cook, stirring, for 3–4 minutes until softened. Add potatoes and stock. Bring to a boil then reduce heat and cook, covered, for about 20 minutes or until potatoes are soft. Remove from heat and allow soup to cool slightly.
2. Place immersion blender into saucepan and blend until soup is smooth. Season to taste.
3. Serve soup topped with fresh chopped chives.

NOTE

If soup becomes too thick when cooking or blending add a little extra stock or water.

ROASTED MEDITERRANEAN SOUP

Serves 4–6

INGREDIENTS

2 tablespoons olive oil
2 Spanish onions, quartered
5 cloves garlic
1 large fennel bulb, cut into thin wedges
3 zucchinis, roughly chopped
2 red bell peppers, quartered and seeded
2 green bell peppers, quartered and seeded
1–2 tablespoons olive oil
Salt and freshly ground black pepper
4 cups (1 liter) chicken or vegetable stock
2 x 14 oz (400g) can diced tomatoes
⅓ cup shredded fresh basil leaves

METHOD

1. Preheat oven to 400° F (200°C). Place onions, garlic, fennel, zucchinis and peppers into a large baking dish; drizzle with oil and season with salt and pepper. Bake in oven for about 30 minutes or until vegetables are tender.
2. Place vegetables into a saucepan with stock and diced tomatoes. Bring mixture to a boil and cook for a 10 minutes. Allow mixture to cool slightly.
3. Place immersion blender into saucepan and blend until soup is smooth. Season to taste and stir in shredded basil.

THAI FISH CAKES

Serves 4 as part of an appetiser

INGREDIENTS

1lb (450g) boneless white fish fillets (cod or halibut is preferable)

1 tablespoon red curry paste

1 teaspoon fish sauce

1 tablespoon sweet Thai chili sauce

½ bunch cilantro

2 eggs

¼ cup well cooked rice

2 limes, juiced

Dipping sauce

½ cup (110g) sugar

⅓ cup (80ml) white vinegar

1 tablespoon fish sauce

½ Lebanese cucumber, seeded and finely diced

1 long red chilli, finely chopped

METHOD

1. To make the dipping sauce; combine sugar, vinegar and 2 tablespoons cold water into a small saucepan. Stir over medium high heat until sugar has dissolved, increase heat and bring to a boil . Stir in fish sauce and cool completely. Just before serving, stir through cucumber and chilli.
2. Assemble the processing bowl using the S Blade™. Cut fish into large cubes and place into the processing bowl along with curry paste, fish sauce, cilantro, eggs, rice, juice from limes. Using speed 15; pulse ingredients until mixture is smooth.
3. Heat oil in a deep fryer or wok.
4. Drop tablespoonful amounts in the hot oil in batches and cook 1–2 minutes on each side or until fish cakes are golden brown. Remove and drain on paper towel. Repeat with remaining fish cakes and serve with dipping sauce and lime wedges.



CAUTION

To reduce the risk of fire and electric shock, do not process for more than 15 seconds with this recipe.

THAI RED CURRY WITH CHICKEN

Serves 6

For this recipe you will need the half of the Red Curry Paste recipe.

INGREDIENTS

13.5oz (400ml) can coconut milk

½ portion Red Curry Paste recipe or 2–3 tablespoons store bought

2 ¼ lbs (1kg) chicken thigh fillets, cut into large pieces

1 cup (237ml) chicken stock

1 can (230g) bamboo shoots, rinsed and drained

1 can (100g) baby corn, halved

4oz (100g) green beans, trimmed and halved

2 teaspoons sugar

1 tablespoon fish sauce

Thai basil leaves, to serve

Fresh lime wedges, to serve

METHOD

1. Without shaking can of coconut milk, spoon the firm coconut into a large saucepan and cook, stirring over a medium high heat until the coconut milk separates.

TIP

If you can't buy coconut milk that has a firm top omit this step and use 1 tablespoon oil and add all coconut milk in step 4.

2. Add the curry paste to the pan and cook, stirring, until the paste becomes fragrant.
3. Add chicken thighs and stir to coat in paste; add stock and bring to a boil. Reduce heat to a simmer and cook, stirring occasionally for 10 minutes.
4. Add bamboo and cook for 5 minutes. Add remaining ingredients and coconut milk and cook for about 5 minutes or until vegetables are tender.
5. Stir through basil leaves and serve with lime wedges.

BASIC PIZZA DOUGH

Makes 2 thick style pizzas or 3 thin style pizzas

INGREDIENTS

2 teaspoons dry yeast
2 teaspoons sugar
⅔ cup (160ml) cup lukewarm water
1 tablespoon olive oil
2 cups (300g) 00 flour or all purpose flour
2 teaspoons salt

METHOD

1. Place yeast, sugar, water and olive oil in a small bowl and stir to combine.
2. Assemble the food processing bowl using the S Blade™.
3. Place flour, yeast mixture and salt into the processing bowl. Place lid on bowl.
4. Select speed 15 and process until mixture just forms a ball (about 10–15seconds). Do not over process. Turn out onto a lightly floured surface and knead for 3–4 minutes or until a smooth ball forms.
5. Place dough ball into a lightly oiled bowl, cover with cling wrap. Set aside in a warm draught free place for 30 minutes or until dough has doubled in size. Turn dough out on a floured surface and punch the dough to remove excess air, lightly knead.
6. For thin crust, divide dough into 3 dough balls and set aside until required.
7. For thicker crust, divide dough into 2 even dough balls, cover and set aside until required.

⚠ *CAUTION*

To reduce the risk of fire and electric shock, do not process for more than 15 seconds with this recipe.

PIZZA SAUCE

Makes 1½ cups

INGREDIENTS

1 medium red onion, quartered
3 cloves garlic
1 tablespoon olive oil
28oz (800g) can whole roma tomatoes
1 tablespoon chopped fresh oregano
½ teaspoon dried chilli flakes
1 bay leaf
1 teaspoon sugar
Salt and Pepper to taste

METHOD

1. Assemble processing bowl with S Blade™.
2. Add onion and garlic to processing bowl. Place lid on bowl. Select speed 15 and pulse until finely chopped.
3. Heat oil in a medium sized saucepan; add onion mixture and cook, stirring occasionally, until onions are translucent.
4. Place tomatoes into processing bowl and pulse until finely chopped. Add tomatoes to onion mixture with oregano, chilli flakes, bay leaf and sugar.
5. Bring mixture to a boil then reduce to a simmer and cook for 10–15 minutes or until thickened.
6. Allow to cool; remove bay leaf and store in an airtight container for up to 7 days in the refrigerator. Sauce can also be frozen.

POTATO GNOCCHI

Serves 4–6

INGREDIENTS

2 ¼ lb (1kg) medium size russet potatoes

1 egg, lightly beaten

¾ cup (110g) all purpose flour, plus extra for dusting

salt

METHOD

1. Peel potatoes and cut into 1" (2.5cm) pieces. Place potatoes into a large saucepan and cover with cold water. Cover and bring to a boil over a high heat. Once boiling remove lid and cook for about 20–25 minutes or until potatoes are tender and a skewer can be inserted easily. Drain potatoes well.
2. Place potatoes back into the dry saucepan and gently shake the potatoes in the saucepan over a low heat for 1 –2 minutes to remove excess moisture. Remove from heat and allow to cool for 5 minutes.
3. Assemble the motor body with the mashing leg attachment set to the finest setting; using speed 15 mash potatoes until smooth. Do not over process as this will cause the potatoes to be gluey.
4. Place potato onto a clean flat work surface and make a well in the center. Pour egg into the center and add flour and salt. Knead mixture gently together to form a soft dough.
5. Cut dough into 10 portions and roll into a long thin logs ¾ in (2cm) in diameter. Cut each log into ½" (1.5cm) portions.
6. Bring a large pot of water to a boil; once boiling add salt. Gently drop 20–25 gnocchi into cooking water. Stir once; when gnocchi rises to the top, scoop out with a slotted spoon and place into a large bowl. Repeat with remaining gnocchi.

Serve gnocchi with pesto.

CREAMY MASHED POTATO

Serves 4–6

INGREDIENTS

2 ¼ lbs (1kg) medium sized potatoes such as russet, kennebec or yukon gold.

3oz (85g) butter

1 cup (237ml) warm milk

Salt, to taste

METHOD

1. Peel potatoes and cut into 1" (2.5 cm) pieces. Place potatoes into a large saucepan and cover with cold water. Cover and bring to the boil over a high heat. Once boiling remove lid and cook for about 20–25 minutes or until potatoes are tender and a skewer can be inserted easily. Drain potatoes well.
2. Place potatoes back into the dry saucepan and gently shake the potatoes in the saucepan over a low heat for 1 –2 minutes to remove excess moisture. Remove from heat and allow to cool for 5 minutes. Transfer potatoes to a straight sided bowl or mash in saucepan. Add the butter and warm milk.
3. Assemble the motor body with the mashing leg attachment set to the desired mash setting; using speed 15 mash potatoes until smooth. Do not over process as this will cause the potatoes to be gluey.

Season to taste with salt and serve.

BUTTERNUT SQUASH GNOCCHI

Serves 4

INGREDIENTS

1 lg butternut squash

1 ¼ lb (600g) medium size russet potatoes

1 egg, lightly beaten

2 cups (260g) all purpose four, plus extra for dusting

salt

METHOD

1. Preheat oven to 375˚F (190°C).
2. Clean, peel and cut the butternut squash into 2" (5cm) pieces.
3. Place on a baking sheet and brush with olive oil and roast for 25–30 minutes or until tender. Remove from oven and set aside.
4. While the squash is roasting peel potatoes and cut into 1" (2.5cm) pieces. Place potatoes into a large saucepan and cover with cold water. Place lid on pan and bring to a boil over a high heat. Once boiling remove lid and cook for about 20–25 minutes or until potatoes are tender and a skewer can be inserted easily. Drain potatoes well.
5. Place potatoes back into the dry saucepan and gently shake the potatoes in the saucepan over a low heat for 1–2 minutes to remove excess moisture. Remove from heat and allow to cool for 5 minutes.
6. Assemble the motor body with the mashing leg attachment set to the finest setting; using speed 15 mash potatoes and butternut squash together until smooth. Do not over process as this will cause the potatoes to be gluey.
7. Place butternut squash mixture onto a clean flat work surface and make a well in the center. Pour egg into the well and add flour and salt. Knead mixture gently together to form a soft dough.
8. Cut dough into 10 portions and roll into a long thin logs 1" (2.5cm) in diameter. Cut each log into ¾" (1.5cm) portions.
9. Bring a large pot of water to a boil; once boiling add salt. Gently drop 20–25 gnocchi into the boiling water. Stir once; when gnocchi rises to the top, scoop out with a slotted spoon and place into a large bowl. Repeat with remaining gnocchi.

Serve gnocchi with brown butter sage sauce.

CANDIED YAMS

Serves 8

INGREDIENTS

3 large yams
1 cup (219g) brown sugar
1 stick (113g) of butter
10oz (283g) mini marshmallows, divided
¼ teaspoon cinnamon
¼ teaspoon nutmeg
¼ teaspoon ginger
Salt

METHOD

1. Pre heat oven to 375°F (190°C)
2. Peel yams and cut into 1" (2.5cm) pieces. Place yams into medium sauce pan and cover with water. Boil yams until fork tender and drain.
3. Assemble the motor body with the mashing leg attachment set to the coarsest setting; using speed 15 mash yams until slightly chunky.
4. Place sugar, butter, half the marshmallows, cinnamon, nutmeg, ginger and a pinch over salt into a medium sauce pan over medium heat. Heat through until marshmallows melt and add yams to sauce pan. Mix until combined.
5. Place yam mixture into a 9" x 10" baking pan and top with remaining marshmallows and place into oven for 15 minutes or until marshmallows are golden brown.

TWICE BAKED POTATOES

Serves 4

INGREDIENTS

4 large Russet potatoes
5 strips of crispy bacon, chopped and separated
¾ cup (175ml) Sour Cream
2 tablespoons unsalted butter
3 tablespoons scallions, thin sliced
1 tablespoon garlic salt
¼ teaspoon cayenne pepper
⅔ cup cheddar cheese, shredded and divided
Salt & pepper to taste

METHOD

1. Pre heat oven to 400°F (200°C)
2. Wash and scrub potatoes then dry. Place into pre heated oven right onto the wire rack. Cook for 1 hour or until potatoes give a little when squeezed.
3. Remove potatoes and let them cool slightly. Lay potatoes on their side and cut the tops off of them. Scrape out potato insides into a large mixing bowl with a spoon leaving about ¼" (.5cm) on the walls so the skin will hold shape.
4. Reduce oven temperature to 375°F (190°C).
5. Cook bacon in a non stick frying pan until crisp; drain on paper towelling. Coarsely chop.
6. Assemble the motor body with the mashing leg attachment set to the desired mash setting; using speed 15 mash potatoes until smooth. Do not over process as this will cause the potatoes to be gluey.
7. Add half the bacon bits, sour cream, butter, scallions, garlic salt, cayenne and half the cheddar cheese into mixing bowl with potatoes and mix together.
8. Spoon potato mixture back into potato skins slightly over filling and place on a sheet tray. Sprinkle the remaining cheese and bacon on top of each potato.
9. Place potatoes back into oven for 20 minutes or until heated through and cheese is melted. Remove and serve.

7 LAYER DIP

Serves 8

INGREDIENTS

2 X 15oz (435g) black beans, drained
2 ½ onions, quartered and separated
8 cloves garlic, peeled
1 lime, juiced
2 jalapenos, seeded
4 tomatoes
½ bunch cilantro
3 large avocados
1 pint (453g) sour cream
2.25 oz (64g) can slice olives, drained
1 cup (113g) shredded 4 cheese Mexican blend, divided
Salt & pepper to taste

METHOD

1. Place black beans into medium mixing bowl. Assemble the motor body with the mashing leg attachment set to coarse setting; using speed 15 mash beans until smooth.
2. Assemble motor body with the processing bowl using the S Blade™.
3. Place 1 onion quartered and 3 cloves garlic into processing bowl fitted with S Blade™ and pulse on speed 15 five to ten times.
4. Remove onion garlic mixture from processing bowl and place into medium sauté pan on medium heat and sweat for 3–4 min until onions are translucent. Mix mashed beans to sauté pan and season with salt and pepper. Set aside for later use.
5. Place 1 onion quartered, 1 jalapeño, 2 garlic cloves, into processing bowl fitted with S Blade™. Pulse 5–10 times until chopped. Add tomatoes, ½ lime juice and salt and pulse 5–10 times until salsa consistency. Remove from processing bowl and set aside for later use.
6. Peel and seed 3 avocados and place into a medium mixing bowl. Assemble motor body with mashing leg attachment on coarse setting; using speed 15 mash avocadoes to desired guacamole consistency.
7. Assemble motor body with the processing bowl using the S Blade™.
8. Place 3 garlic cloves, ½ onion, 1 jalapeno ½ bunch cilantro and ½ lime juice into processing bowl and pulse 5–10 times until chopped. Fold mixture into mashed avocados. Set aside for later use.
9. In a 9" x 12" dish evenly spread the bean spread on the bottom followed by a layer of ½ cup 4 cheese Mexican blend. Next spread the sour cream evenly over the layer cheese. Then spread the guacamole evenly over the sour cream. Next add the salsa evenly over the guacamole. Finally sprinkle sliced olives over the guacamole and top with remaining ½ cup of 4 cheese Mexican blend.

Serve with tortilla chips.

GUACAMOLE

Serves 6

INGREDIENTS

3 ripe avocados
1 small red onion, finely chopped
1 medium tomato, finely chopped
⅓ cup chopped fresh cilantro
2 cloves garlic minced
1 lime, juiced
Sea salt and freshly ground black pepper

METHOD

1. Cut avocados in half and remove seeds. Scoop flesh into a large bowl.
2. Assemble the motor body with the mashing leg attachment set to the coarse setting; using speed 15 mash avocado until desired texture is achieved.
3. Combine avocado and remaining ingredients and stir to combine. Season with salt and pepper.

Serve with tortilla chips.

LEMON CAKE

Serves 8

INGREDIENTS

1½ stick (185g) butter, melted
¾ cup (165g) granulated sugar
1 tablespoon finely grated lemon rind
3 eggs, lightly beaten
1½ cups (225g) self rising flour
½ cup (110g) confectioners sugar
¼ cup (60ml) lemon juice

METHOD

1. Preheat oven to 325°F (160°C). Grease and line base and sides of a loaf pan.
2. Assemble the processing bowl using the S Blade™. Place all ingredients into the processing bowl. Using speed 15; process ingredients until combined. Scrape down sides if necessary. Spoon into prepared pan.
3. Bake in oven for 50–60 minutes or until cooked when tested with a wooden skewer. Allow to cool in the pan for 10 minutes, then remove from pan and place on a cooling rack.
4. Combine confectioners sugar and lemon juice and quickly spoon over warm cake.

LEMON TART

Serves 8

INGREDIENTS

Sweet Shortcrust Pastry

¾ cup (110g) all purpose flour
2 tablespoons confectioners sugar
3 tablespoons (40g) butter
1 tablespoon iced water

Lemon Filling

2 lemons
2 eggs
1 egg yolk
½ cup (110g) granulated sugar
2oz (60ml) cream

METHOD

1. Assemble the processing bowl using the S Blade™. Add flour, powdered sugar and butter. Place lid on bowl. Select speed 15. Process until well combined; add water, ½ tablespoon at a time and process until mixture just forms a ball.
2. Remove pastry from bowl onto a clean surface and shape into a flat disc. Cover pastry and refrigerate for 30 minutes.
3. Grease a 9in (24cm) round tart pan. Roll pastry, between two sheets of baking paper, large enough to line tin. Carefully lift pastry into tin and press into sides; trim edges. Cover and refrigerate for 30 minutes.
4. Preheat oven to 400°F (200°C). Place pan on oven tray; line pastry with baking paper then fill with pie weights. Bake for 10 minutes longer then remove weights and paper and cook for 10 minutes or until pastry is lightly browned; remove from oven and reduce heat to 325°F (160°C).
5. Zest both lemons to have 2 tablespoons of zest, then juice the lemons. Combine lemon zest, juice and remaining filling ingredients and whisk until well combined.
6. Carefully pour into tart pan and bake for about 35 minutes or until set. Cool completely and refrigerate for 4 hours or overnight before serving.



To reduce the risk of fire and electric shock, do not process for more than 15 seconds with this recipe.

RED HOT CHOCOLATE CHIP COOKIES

INGREDIENTS

2 ¼ cups (293g) all purpose Flour
1 teaspoon baking Soda
1 teaspoon salt
1 teaspoon allspice
1 tablespoon Ancho chili powder
½ teaspoon cayenne pepper
2 sticks (226g) butter, cubed at room temperature
½ cup (100g) granulated sugar
1 cup (220g) brown sugar, packed
1 teaspoon pure vanilla extract
2 eggs
1 ½ cups (228g) chocolate chunks

METHOD

1. Preheat oven to 375°F (190°C). Line two baking trays with paper.
2. Sift flour, baking soda, salt, allspice, ancho chili powder and cayenne pepper together in a bowl.
3. Assemble the processing bowl using the S Blade™. Combine butter, sugars and vanilla into processing bowl. Place lid on bowl. Attach the motor body and select speed 15; process until sugar and butter are creamy.
4. Add eggs one at a time making sure to incorporate each egg well. Scrape down sides in needed.
5. Add half the flour mixture and pulse until mixture starts to combine. Scrape sides of bowl; add remaining flour and pulse until just combined.
6. Remove blade and fold in chocolate. Be careful not to over mix.
7. Drop rounded tablespoons of dough onto baking trays allowing room for spreading. Bake in preheated oven for 9–11 minutes.
8. Cool on baking trays for 2 minutes then transfer to wire rack to cool completely. Repeat with remaining dough.



To reduce the risk of fire and electric shock, do not process for more than 15 seconds with this recipe.

FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre produit Breville

Inscrivez-vous en ligne pour le soutien technique et les offres exclusives.*

Consommateurs américains: www.brevilleusa.com
Consommateurs canadiens: www.breville.ca

*L'enregistrement n'est pas un substitut à la preuve d'achat lorsque vous soumettez une réclamation de garantie.

TABLE DES MATIÈRES

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits destinés au consommateur, sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électrique et de suivre les consignes de sécurité suivantes:

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'USAGE ET CONSERVEZ-LES POUR RÉFÉRENCE FUTURE.

- Retirez et disposez de tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles avant d'utiliser le mélangeur à immersion pour la première fois.
- Ne placez pas le mélangeur à immersion sur le bord d'un comptoir ou d'une table en cours de fonctionnement. Assurez-vous que la surface de travail est de niveau, propre et bien asséchée.
- Lorsque vous mixez des liquides avec le mélangeur à immersion, et spécialement des liquides chauds, utilisez un contenant profond ou mélangez de petites quantités à la fois pour réduire les éclaboussures.
- Ne placez pas le mélangeur à immersion sur ou près d'un brûleur au gaz ou d'un élément électrique où à un endroit où il pourrait toucher un four chaud.
- Si vous utilisez le mélangeur à immersion pour mixer des aliments chauds directement dans une casserole, retirez la casserole du feu et assurez-vous que le cordon d'alimentation et le corps du moteur sont à l'écart de toute source de chaleur.
- Les lames sont très coupantes. Manipulez-les avec soin.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le mélangeur à immersion, les accessoires ou les lames, ou lorsque vous retirez les aliments du bol ou nettoyez l'appareil. Souvenez-vous que les lames et les accessoires sont très coupants et doivent être gardés hors de la portée des enfants.
- Assurez-vous d'avoir parfaitement et complètement assemblé le mélangeur à immersion avant de le faire fonctionner.
- Éteignez le mélangeur à immersion et débranchez-le de la prise murale avant d'y attacher les accessoires.
- N'utilisez aucun autre accessoire que ceux fournis avec le mélangeur à immersion.
- N'utilisez pas le fouet à fil à d'autres fins que celles prévues.
- Ne tentez pas d'utiliser le mélangeur à immersion d'autres façons que celles décrites dans ce livret.
- Ne mélangez pas de liquides chauds ou bouillants dans le bol mélangeur - laissez les liquides refroidir avant de les verser dans le bol.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil en continu durant plus d'une minute et laissez le moteur reposer une minute entre chaque utilisation.
- Cessez l'opération et mélangez les ingrédients avant de poursuivre. Laissez le moteur reposer une minute entre chaque utilisation.
- Lorsque vous mélangez de lourdes charges, l'appareil ne doit pas fonctionner plus de 30 secondes à la fois.

- Durant l'opération, gardez les mains et les ustensiles hors du récipient pour éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil. Une spatule peut être utilisée, mais seulement quand l'appareil est éteint.
- Assurez-vous que le mélangeur à immersion est éteint et débranché avant de le déplacer, s'il n'est pas en usage, s'il est laissé sans surveillance ou avant de le démonter, le nettoyer ou le ranger.
- Assemblez toujours le couvercle du bol et assurez-vous qu'il est bien verrouillé avant l'usage.
- Si les aliments restent coincés autour des lames ou dans le protège-lame, relâchez l'interrupteur et débranchez l'appareil. Dégagez alors les aliments à l'aide d'une spatule. N'utilisez pas vos doigts, car les lames sont très coupantes.
- Ne soulevez pas le mélangeur à immersion hors des ingrédients durant l'opération. Assurez-vous que l'appareil est éteint et immobilisé avant de ce faire, pour éviter tout contact avec les lames ou le fouet.
- Ne laissez pas le mélangeur à immersion sans surveillance en cours de fonctionnement.
- Une spatule peut être utilisée durant l'opération, mais seulement lorsque le robot culinaire est arrêté. Cela réduira les risques de blessures corporelles ou de dommages à l'appareil.
- Afin de vous protéger contre les décharges électriques, ne plongez pas le corps du moteur, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Gardez l'appareil propre. Respectez les consignes de nettoyage fournies dans ce livret.
- N'utilisez pas le mélangeur à immersion avec les mains mouillées.
- Ne poussez pas les aliments dans le tube d'alimentation avec vos doigts ou d'autres ustensiles. Utilisez toujours le poussoir fourni.
- Gardez les doigts, les mains, les couteaux ou tout autre ustensile loin de les lames ou des disques.
- Ne mettez pas les mains ou les doigts dans le bol mélangeur avant que le moteur, les lames ou les disques soient complètement immobilisés. Assurez-vous d'avoir relâché l'interrupteur et débranché l'appareil avant de retirer le couvercle du bol mélangeur.
- Le BSB530XL comprend plusieurs accessoires. Le courant nominal de cet appareil est basé sur l'utilisation du pied-mélangeur et des accessoires du robot culinaire pour traiter de lourdes charges. Les autres accessoires fournis sont appelés à traiter des charges beaucoup moins lourdes.
- L'appareil est également équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de choc électrique, cette fiche s'insère d'une seule façon dans une prise de courant polarisée. Si la fiche ne s'insère pas, contactez un électricien qualifié et ne la modifiez d'aucune façon.

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Déroulez complètement le cordon avant l'usage.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, toucher des surfaces chaudes ou se nouer.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées sans surveillance.
- Surveillez les jeunes enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil. Ne l'utilisez pas si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil lui-même sont endommagés de quelque façon. Appelez le Service aux consommateurs de Breville pour le faire vérifier, ajuster et/ou réparer.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, appelez le Service aux consommateurs de Breville.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues, ni dans un véhicule ou un bateau en mouvement ou à l'extérieur.

FICHE ASSIST^{MC} DE BREVILLE

Votre appareil Breville est muni d’une fiche exclusive Assist^{MC} conçue de façon à laisser passer un doigt pour un retrait facile et sécuritaire de la fiche. Par mesure de sécurité, il est conseillé de brancher l’appareil directement dans une prise murale individuelle séparée des autres appareils. Une surcharge électrique causée par d'autres appareils pourrait altérer le bon fonctionnement de l'appareil.
Il est déconseillé d’utiliser une barre d’alimentation ou une corde de rallonge.

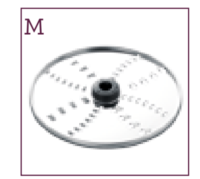
COURT CORDON D'ALIMENTATION

Votre appareil Breville est muni d’un court cordon d'alimentation très sécuritaire qui réduit le risque de blessures corporelles ou de dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s’enchevêtrer dans le cordon. Ne laissez pas les enfants utiliser ou être à proximité de l’appareil sans surveillance. Des cordons l'alimentation plus longs ou des cordes de rallonge ne sont pas recommandés, mais peuvent être utilisés avec précaution. Si vous utilisez une corde de rallonge: (1) sa capacité électrique doit être équivalente ou supérieure à la capacité électrique de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où de jeunes enfants pourraient involontairement s'y suspendre ou trébucher; (3) la corde de rallonge doit être munie d'une fiche à trois broches reliée à la terre.

FAITES LA CONNAISSANCE

de votre produit Breville









A. **Cadran de contrôle de vitesse**
B. **Interrupteur à gâchette à prise facile**
C. **Corps du moteur**
D. **Boîte d'engrenage**
E. **Couvercle du bol mélangeur**
F. **Bol mélangeur de 6 tasses (1,6 L)**
G. **Poussoir et tube d'alimentation**
H. **Fouet**
I. **Pied-mélangeur en acier inoxydable**
J. **Pied presse-purée variable**
K. **Lame en S^{MC} microdentelée**
L. **Disque éminceur ajustable**
M. **Râpe réversible**
N. **Socle de rangement**
O. **Tige de rotation**

NON ILLUSTRÉS

Capuchons des lames

ASSEMBLAGE & FONCTIONNEMENT

de votre produit Breville

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Enlevez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles. Retirez le pied-mélangeur et lavez-le à l'eau chaude savonneuse (voir les instructions d'assemblage dans ce livret). Rincez et asséchez correctement.

Assurez-vous que le pied-mélangeur est parfaitement sec pour ne pas que l'eau coule dans le corps du moteur lorsqu'assemblé. Démontez et lavez le bol mélangeur, le couvercle (en vous assurant d'avoir retiré la boîte d'engrenage amovible du couvercle avant de le laver), le fouet, la lame en S^MC, le pied presse-purée variable et le disque émninceur ajustable à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez correctement. Assurez-vous que le couvercle du bol et le fouet sont complètement secs afin pour ne pas que l'eau coule dans le corps du moteur lorsqu'assemblé.

NOTE

Le pied-mélangeur détachable, le bol mélangeur (sans la boîte d'engrenage), la lame en S^MC, le pied presse-purée amovible et le fouet peuvent également être lavés dans le lave-vaisselle (plateau supérieur seulement). La boîte d'engrenage du fouet, celle du pied-mélangeur et le corps du moteur ne vont pas au lave-vaisselle - voir les instructions d'entretien et de nettoyage décrites dans ce livret.

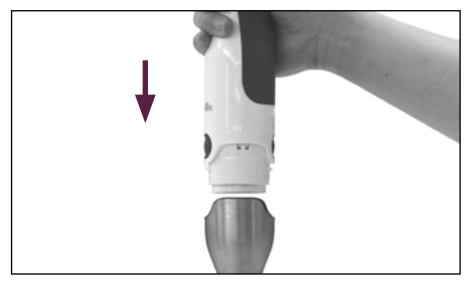
Le mélangeur à immersion est un appareil versatile qui peut être assemblé:

- Au pied-mélangeur en acier inoxydable - pour utiliser comme mélangeur à immersion.
- Au bol mélangeur avec la lame en S^MC, le disque émninceur ajustable, la râpe réversible - pour utiliser comme mini-robot culinaire.
- Au pied presse-purée variable - pour broyer les fruits et les légumes.
- Au fouet - pour utiliser comme fouet à main.

POUR ASSEMBLER LE PIED-MÉLANGEUR

Tenez le pied-mélangeur avec les lames orientées vers le bas et alignez la partie supérieure avec l'extrémité du corps du moteur. Appliquez une pression jusqu'à ce les deux pièces s'enclenchent et se verrouillent ensemble.

Avant l'assemblage, assurez-vous que le pied-mélangeur est sec et exempt d'eau à l'intérieur.



UTILISER COMME MÉLANGEUR À IMMERSION

Veillez à ce que le pied-mélangeur soit bien assemblé au corps du moteur, tel que décrit ci-haut.

1. Mettez les aliments à mélanger dans un pichet (ou un bol suffisamment grand ou une casserole). Si vous mélangez des liquides ou réduisez des fruits ou des légumes en purée, ne remplissez le pichet qu'à moitié ou moins.
2. Branchez l'appareil dans une prise murale de 110-120V et mettez sous tension.
3. Sélectionnez une vitesse de 1 à 15 en tournant le cadran situé sur le dessus du corps du moteur.

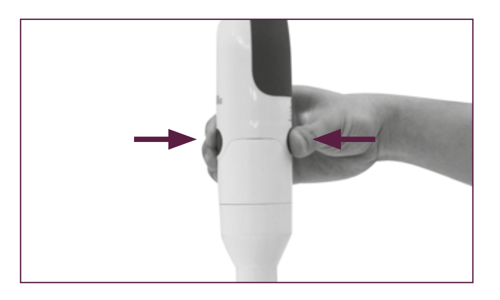
NOTE

Si vous avez sélectionné une vitesse élevée, commencez néanmoins par une vitesse plus basse pour graduellement l'augmenter à la vitesse désirée. Cela évitera les éclaboussures et le mélange excessif.

4. Plongez le pied-mélangeur au fond du pichet et appuyez sur l'interrupteur pour mettre le mélangeur à immersion en marche. Vous devrez tenir l'interrupteur enfoncé tout au long de l'opération.
5. Mélangez les ingrédients en appliquant un mouvement de haut en bas.
6. Éteignez l'appareil en relâchant l'interrupteur.
7. Assurez-vous que le moteur est complètement immobilisé avant de soulever le mélangeur hors du pichet.
8. Une fois l'opération terminée, débranchez l'appareil.

POUR DÉTACHER LE PIED-MÉLANGEUR

Assurez-vous d'avoir relâché l'interrupteur et débranché l'appareil. En tenant le corps du moteur d'une main et à l'aide du pouce et de l'index de l'autre main, appuyez sur les deux boutons d'éjection 'EJECT' situées de chaque côté du corps du moteur. Détachez le pied-mélangeur du corps du moteur.



RECOMMANDATIONS POUR UTILISER COMME MÉLANGEUR À IMMERSION

- Le mélangeur à immersion traite rapidement les aliments et les liquides. Il est donc facile de trop les mélanger. Lorsque vous utilisez le pied-mélangeur, arrêtez le mélangeur à immersion tout au long de l'opération pour vérifier la consistance des aliments.
- Laissez les aliments refroidir avant de les mélanger.
- Grâce au pied-mélangeur en acier inoxydable, vous pouvez mélanger des aliments chauds directement dans une casserole. Cela facilite la préparation des soupes et des sauces.
- Par mesure de sécurité, retirez la casserole du feu avant de procéder au mélange.

- Assurez-vous que le corps du moteur et le cordon d'alimentation sont tenus à l'écart d'une source de chaleur.
- Lorsque vous mélangez des aliments ou les réduisez en purée, coupez-les en morceaux uniformes. Cela assurera une consistance lisse et homogène.
- Réchauffez les liquides avant de les ajouter aux soupes ou aux purées. Cela asurera un mélange homogène.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil plus d'une minute à la fois et laissez le moteur reposer une minute entre chaque utilisation.

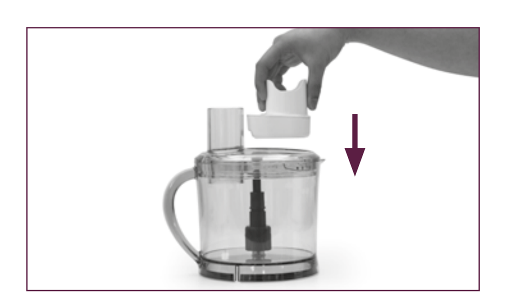
Si les aliments sont coincés autour de la lame ou dans le protège-lame, suivez les consignes de sécurité suivantes:

1. Relâchez l'interrupteur pour éteindre l'appareil et débranchez-le.
2. À l'aide d'une spatule, délogez les aliments. Ne vous servez pas de vos doigts, car les lames sont tranchantes.
3. Après avoir dégagé les aliments des lames, rebranchez l'appareil et poursuivez l'opération.

UTILISATION DU BOL MÉLANGEUR

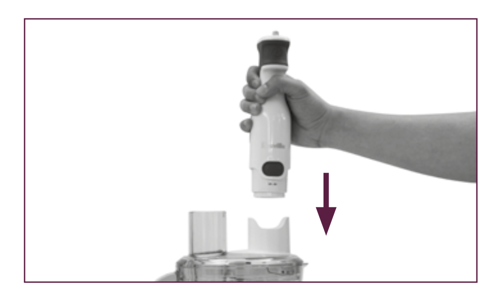
Assembler la boîte d'engrenage au bol mélangeur

1. Placez la boîte d'engrenage dans le couvercle du bol et enclenchez-la bien.





2. Fixez ensuite le corps du moteur à la boîte d'engrenage.

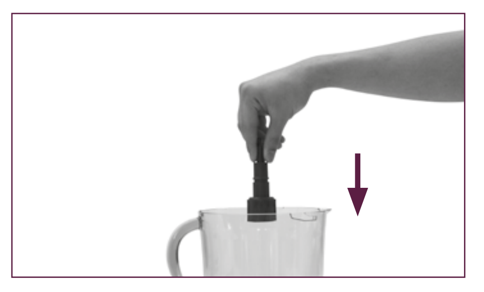


Pour assembler le bol mélangeur, les accessoires et le couvercle

1. Retirez le bol mélangeur du socle de rangement et placez-le sur un comptoir ou un plan de travail en vous assurant que la surface est propre et de niveau.
2. 2. Choisissez l'un des accessoires du robot:
   a) Lame en S^{MC}
   b) Disque éminceur ajustable
   c) Râpe réversible
3. Une seule et même tige de rotation sert aux trois accessoires bol mélangeur.

Utilisation de la râpe réversible

1. Installez la tige de rotation au centre du bol mélangeur.



 ***ATTENTION***

Soyez prudent lorsque vous manipulez la râpe réversible.

2. En tenant la râpe réversible, vous remarquerez qu'un côté a des trous plus gros et que l'autre a des trous plus fins. Placez le côté de votre choix sur le dessus. Alignez le trou central du disque à la tige de rotation et pressez fermement.

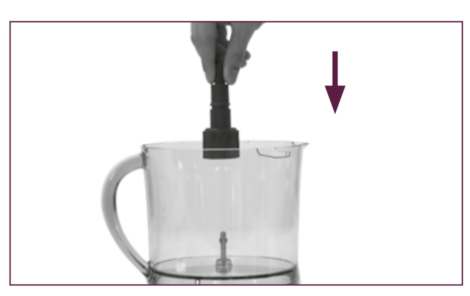


3. Installez le couvercle du bol mélangeur en vous assurant qu'il est bien aligné et verrouillé en place.



Utilisation du disque éminceur ajustable

1. Placez la tige de rotation au centre du bol mélangeur.



 ***ATTENTION***

Soyez prudent lorsque vous manipulez le disque éminceur ajustable.

2. Le disque éminceur ajustable possède 19 réglages précis. Pour ajuster l'un des réglages, tenez le rebord du disque d'une main (côté opposé à la lame) et, de l'autre main, tournez l'écrou rotatif sur le dessous le disque au réglage désiré.



3. Fixez le disque éminceur ajustable sur la tige de rotation, en l'enfonçant correctement.

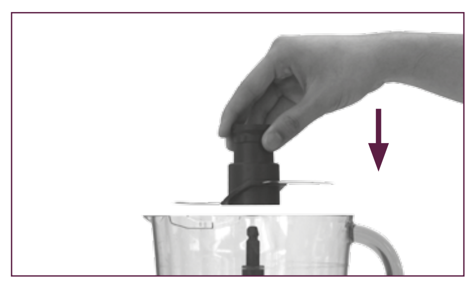


4. Mettez le couvercle du bol mélangeur en place, en vous assurant qu'il est bien aligné et verrouillé.



Utilisation de la lame en S^MC^

1. Tenez soigneusement la lame en S^MC^ d'une main, et de l'autre, insérez la tige de rotation dans le centre de la lame en S^MC^, sur le dessous. La lame se placera automatiquement à la base de la tige de rotation, mais ne se verrouillera qu'en cours de fonctionnement.



⚠ ATTENTION

La lame en S^MC^ est extrêmement coupante. Soyez prudent lorsque vous la manipulez.

2. Placez la lame en S^MC^ et la tige de rotation dans le centre du bol mélangeur.
3. Alignez et verrouillez le couvercle du bol mélangeur.



4. Une fois que vous aurez sélectionné la lame ou le disque pour le robot culinaire et que vous les aurez assemblés suivant les directives ci-dessus, vous pourrez traiter les aliments. Mettez les ingrédients dans le bol mélangeur ou dans le tube d'alimentation (selon les besoins). N'excédez pas la marque maximum (MAX). Insérez la boîte d'engrenage dans le couvercle du robot culinaire.



NOTE

Installez toujours la lame en S^MC dans le robot avant d'y ajouter les aliments. Si vous utilisez le disque émince ur ajustable ou la râpe réversible, vous pourrez les installer dans le bol mélangeur avant d'y ajouter les ingrédients par le tube d'alimentation. Certains aliments comme les noix peuvent empêcher la lame en S^MC d'embrayer le mécanisme de sécurité intégré. Si vous ne réussissez pas à fermer le couvercle, nous vous suggérons d'ajouter ces ingrédients par le tube d'alimentation après que le robot aura été parfaitement assemblé.

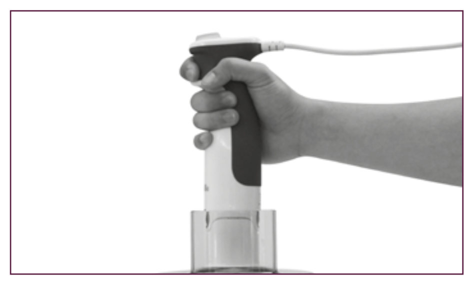
POUR UTILISER LE ROBOT CULINAIRE

Pour des trucs de préparation des aliments et des recettes, consultez la section des recettes à la fin de ce livret.

1. Branchez l'appareil dans une prise murale de 110/120V.
2. Sélectionnez une vitesse de 1 à 15 sur le cadran de contrôle de vitesse.



3. Pressez l'interrupteur pour mettre l'appareil sous tension et amorcez la transformation.



4. Insérez les aliments dans le tube d'alimentation du robot culinaire en utilisant le poussoir.



5. Quand l'opération sera terminée, éteignez le moteur en relâchant l'interrupteur et débranchez l'appareil.
6. Détachez le corps du moteur de la boîte d'engrenage et retirez le couvercle du bol (en suivant les instructions). Retirez délicatement le disque ou la lame en S^MC et, à l'aide d'une spatule, raclez l'excédent de nourriture laissé sur le disque ou les lames, puis retirez les aliments traités du bol.

NOTE

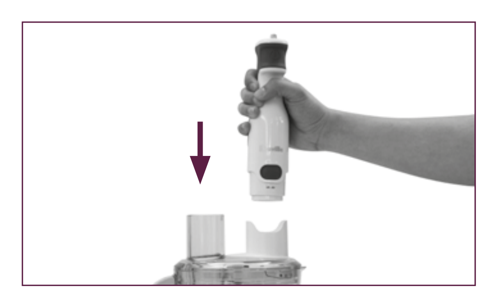
Lorsque vous mettez les aliments à traiter dans le tube d'alimentation, vous devez tenir l'interrupteur enfoncé pour permettre au moteur de fonctionner.

POUR DÉTACHER LE BOL MÉLANGEUR ET LE COUVERCLE

Assurez-vous d'avoir relâché l'interrupteur à et débranché l'appareil.

En tenant le corps du moteur d'une main et à l'aide du pouce et de l'index de l'autre main, appuyez sur les deux boutons d'éjection 'EJECT' situées de chaque côté du corps du moteur.

Soulevez et détachez le corps du moteur de la boîte d'engrenage du bol mélangeur.



POUR DÉTACHER LA BOÎTE D'ENGRENAGE DU COUVERCLE

Soulevez la boîte d'engrenage du couvercle du bol mélangeur.



RECOMMANDATIONS POUR UTILISER LE MÉLANGEUR À IMMERSION AVEC LE BOL MÉLANGEUR

- Ne faites pas fonctionner le mélangeur à immersion quand le bol mélangeur est vide.
- Le dessous du bol est muni d'un anneau de caoutchouc antidérapant. Bien que cet anneau stabilise le bol, il est néanmoins recommandé, durant l'opération, de tenir le corps du moteur d'une main et, de l'autre, le bol et le couvercle.
- Avant de transformer les aliments, coupez-les en morceaux uniformes. Cela accélérera le résultat final et assurera une consistance lisse et homogène.
- Le mélangeur à immersion traite rapidement les aliments et les liquides. Il est donc facile de trop les mélanger. Rappelez-vous de vérifier la consistance des aliments tout au long de l'opération.

⚠ *ATTENTION*

NE TRAITEZ PAS d'aliments coriaces comme la glace, les grains de café, les céréales ou les morceaux de chocolat dans le bol mélangeur, car ils pourraient endommager les lames.

NE TRAITEZ PAS d'aliments chauds ou bouillants dans le bol mélangeur.

Ne retirez JAMAIS les lames du bol mélangeur avant d'avoir terminé l'opération.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles. Lavez la lame et les deux pièces du pied presse-purée avant l'usage.



ATTENTION

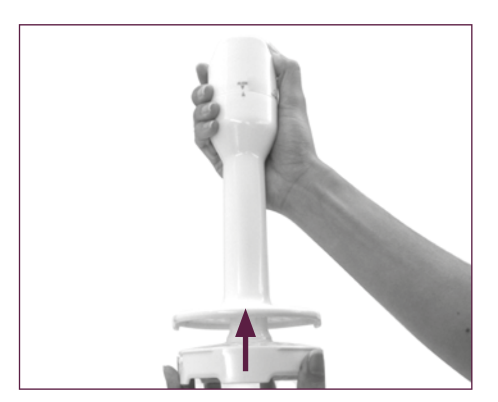
Ne pas immerger le corps du moteur ou la boîte d'engrenage dans l'eau ou tout autre liquide.

ASSEMBLAGE DU PIED PRESSE-PURÉE

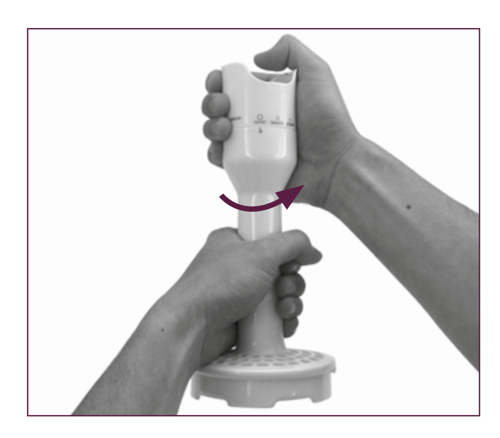
1. Maintenez le bras externe et insérez la boîte d'engrenage en vous assurant que les flèches ALIGN sont alignées.



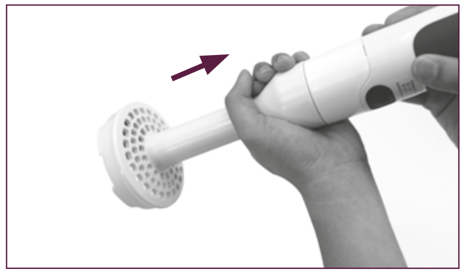
2. D'une main, maintenez fermement le bras externe et la boîte d'engrenage et insérez le bras interne jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.



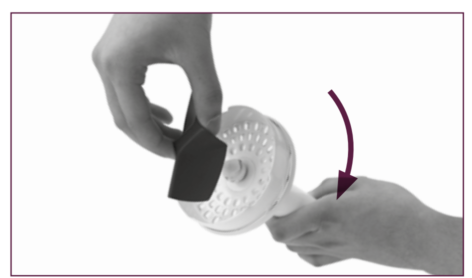
3. Tout en maintenant la boîte d'engrenage, faites tourner le bras externe pour le verrouiller.



4. Alignez le pied presse-purée avec le corps du moteur et poussez pour que les deux pièces s'enclenchent ensemble.



5. Placez la lame sous la tête du presse-purée et verrouillez-la en la tournant en sens antihoraire. La lame ne pourra s'assembler si le pied n'est pas attaché au corps du moteur.



POUR UTILISER LE PIED PRESSE-PURÉE VARIABLE

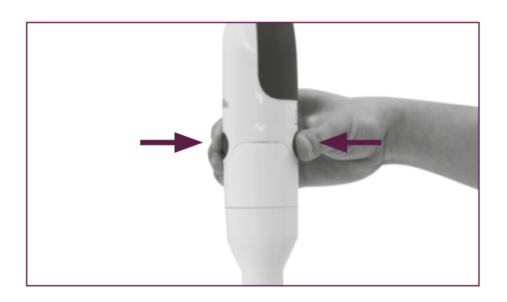
Pour des trucs de préparation des aliments et des recettes, consultez la section des recettes à la fin de ce livret. Assurez-vous que le pied presse-purée variable est parfaitement et complètement assemblé.

1. Placez les aliments dans un bol à mélanger ou un récipient suffisamment grand.
2. Branchez l'appareil dans une prise murale de 110/120V.
3. Sélectionnez le réglage désiré sur le pied presse-purée variable.
4. Sélectionnez la vitesse élevée du cadran de contrôle de vitesse.
5. Plongez le pied presse-purée variable dans les ingrédients et pressez l'interrupteur pour le mettre sous tension.
6. Déplacez le pied presse-purée dans les ingrédients en un léger mouvement de haut en bas, jusqu'à consistance désirée.
7. Relâchez l'interrupteur à gachette pour éteindre le moteur, puis retirez le pied presse-purée du récipient et débranchez l'appareil.

POUR DÉTACHER LE PIED PRESSE-PURÉE VARIABLE

Assurez-vous d'avoir relâché l'interrupteur et débranché l'appareil.

Tenez le corps du moteur d'une main et, avec le pouce et l'index de l'autre main, pressez les deux boutons d'éjection 'EJECT' de chaque côté du corps du moteur. Soulevez le corps du moteur pour le détacher du pied presse-purée.



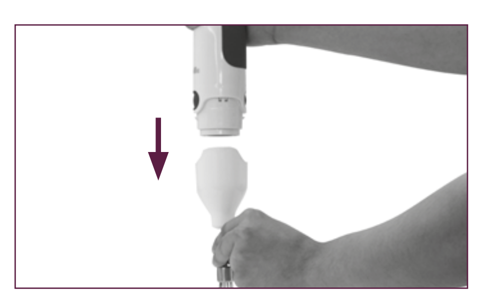
RECOMANDATIONS POUR UTILISER LE PIED PRESSE-PURÉE VARIABLE

- Relâchez l'interrupteur et assurez-vous que le pied presse-purée est complètement immobilisé avant de le soulever hors des aliments durant l'opération.
- Placez le récipient sur un chiffon humide durant l'opération. Cela aidera à stabiliser le bol.

UTILISER COMME FOUET

Retirez le pied-mélangeur du corps du moteur (tel que décrit à la section 'Pour détacher le pied-mélangeur').

Alignez le dessus de la boîte d'engrenage du fouet avec l'extrémité inférieure du corps du moteur et appliquez une pression pour que les deux pièces s'enclenchent. Alignez la tige du fouet dans l'orifice de la boîte d'engrenage et poussez jusqu'à ce que le fouet s'enclenche et se verrouille en place.



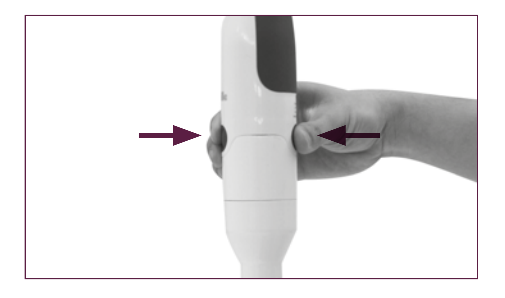
POUR UTILISER LE FOUET

Pour des trucs de préparation des aliments et des recettes, consultez la section des recettes à la fin de ce livret. Assurez-vous que le fouet est correctement assemblé.

1. Placez les aliments à traiter dans un pichet, un bol à mélanger ou un récipient suffisamment grand.
2. Branchez l'appareil dans une prise murale de 110/120V.
3. Sélectionnez une vitesse de 1 à 15 sur le cadran de contrôle de vitesse.
4. Plongez le fouet dans les aliments et pressez l'interrupteur pour commercer à fouetter.
5. Fouettez les aliments en appliquant un mouvement de haut en bas, jusqu'à consistance désirée.
6. Relâchez l'interrupteur pour immobiliser le moteur avant de retirer le fouet du bol, puis débranchez l'appareil.

POUR DÉTACHER LE FOUET

Assurez-vous d'avoir relâché l'interrupteur et débranché l'appareil. Tenez le corps du moteur d'une main et, à l'aide du pouce et de l'index de l'autre main, pressez les deux boutons d'éjection 'EJECT' situés de chaque côté du corps du moteur. Puis soulevez le corps du moteur pour le détacher du fouet.



RECOMANDATIONS POUR UTILISER LE FOUET

- Ne laissez pas le fouet toucher le fond ou les parois du récipient durant l'opération, car cela pourrait endommager le fouet.
- Pour favoriser l'aération des ingrédients à fouetter, utilisez un récipient assez grand et profond pour contenir la quantité d'ingrédients requise et appliquez un mouvement de haut en bas.
- Relâchez l'interrupteur et assurez-vous que le fouet est complètement immobilisé avant de le retirer des aliments durant l'opération.
- Placez le récipient sur un chiffon humide lorsque vous fouettez les aliments. Cela aidera à stabiliser le bol.
- Utilisez toujours de la crème fraîche et très froide, ainsi que des oeufs frais à la température de la pièce. Cela facilitera l'obtention du volume désiré.
- Lorsque vous fouettez des blancs d'oeufs, le fouet et le bol mélangeur doivent être parfaitement propres et sans gras.
- Il est recommandé d'utiliser la vitesse la plus élevée pour fouetter les blancs d'œufs et la crème.

ENTRETIEN, NETTOYAGE & RANGEMENT

de votre produit Breville

CORPS DU MOTEUR

Pour nettoyer les résidus alimentaires laissés sur le corps du moteur ou le cordon d'alimentation, essuyez-les avec un chiffon humide seulement. N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de laine d'acier. N'immergez jamais le corps du moteur dans l'eau ou tout autre liquide et ne le mettez pas dans le lave-vaisselle.

PIED-MÉLANGEUR

Débranchez l'appareil avant de le nettoyer. Retirez le corps du moteur du pied-mélangeur en acier inoxydable. Le pied-mélangeur peut être nettoyé à la main dans l'eau chaude savonneuse, bien rincé et séché correctement après chaque usage. Vous pouvez également le laver dans le lave-vaisselle (SUR LE PLATEAU SUPÉRIEUR SEULEMENT). N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de laine d'acier.

LAVAGE RAPIDE Entre chaque opération, placez le pied-mélangeur (avec la lame) déjà attaché au corps du moteur dans un pichet d'eau et pressez l'interrupteur à pour le mettre sous tension durant 5 secondes. Cela dégagera tout résidu alimentaire sur la lame et le pied-mélangeur et vous permettra de passer à la
prochaine opération.

BOL MÉLANGEUR ET SON COUVERCLE, LAME EN S^MC^, DISQUE ÉMINCEUR AJUSTABLE & RÂPE RÉVERSIBLE

Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le. Retirez le corps du moteur du couvercle du bol et de la boîte d'engrenage. Retirez le couvercle du bol et la lame en S^MC^ ou l'un des disques du bol mélangeur.

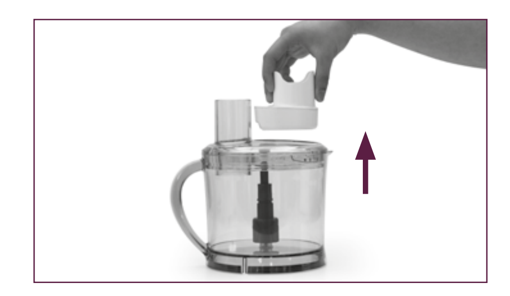
NOTE

Le couvercle du bol mélangeur va au lave-vaisselle. Vous n'avez qu'à retirer la boîte d'engrenage amovible du couvercle avant de le mettre dans le lave-vaisselle.

Le bol mélangeur et son couvercle, la lame en S^MC^, le disque éminceur ajustable et la râpe réversible devraient être lavés à la main dans l'eau chaude savonneuse, rincés et bien séchés après chaque usage. Cependant, vous pouvez les laver dans le lave-vaisselle (SUR LE PLATEAU SUPÉRIEUR SEULEMENT). Par mesure de sécurité, un capuchon est fourni avec la lame en S^MC^. Utilisez-le pour recouvrir la lame quand elle est dans le lave-vaisselle. N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de laine d'acier.

ENTRETIEN & NETTOYAGE DE LA BOÎTE D'ENGRENAGE

La boîte d'engrenage doit toujours être retirée du couvercle avant de la nettoyer. Pour ce faire, vous n'avez qu'à la soulever du couvercle.



NOTE

La boîte d'engrenage ne va pas au lave-vaisselle et ne doit JAMAIS être plongée dans un liquide.

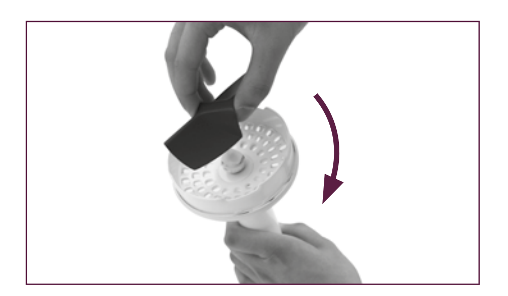
Pour nettoyer la boîte d'engrenage, retirez-la du couvercle et essuyez-la avec un chiffon humide seulement. N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de laine d'acier.

PIED PRESSE-PURÉE VARIABLE

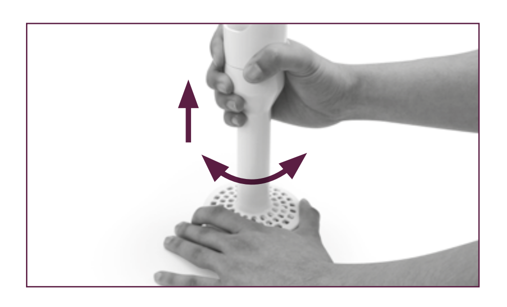
Débranchez l'appareil avant de netttoyer le pied presse-purée. Retirez le corps du moteur et la boîte d'engrenage du pied presse-purée. Le pied peut être lavé à la main dans l'eau chaude savonneuse, rincé et séché correctement après chaque usage.

POUR DÉMONTER LE PIED PRESSE-PURÉE VARIABLE

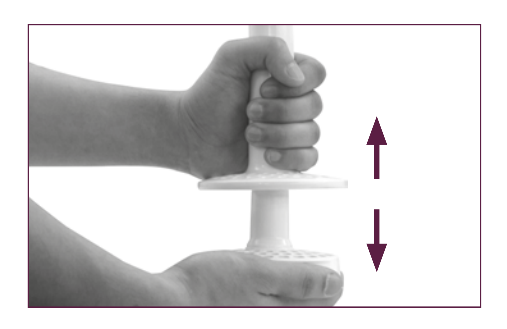
1. Assurez-vous que le corps du moteur est débranché et assemblé au pied presse-purée. Retirez la lame située sous la base du pied en la tournant en sens horaire.



2. Détachez la boîte d'engrenage du corps du moteur, tournez le pied presse-purée pour l'aligner et retirez ensemble les bras interne et externe de la boîte d'engrenage.



3. Soulevez le bras externe pour le séparer du bras interne.



Les deux bras du presse-purée peuvent maintenant être lavés dans l'eau chaude savonneuse puis rincés et séchés soigneusement. Le presse-purée peut également être lavé dans le lave-vaisselle (SUR LE PLATEAU SUPÉRIEUR SEULEMENT).



N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de laine d'acier.

NOTE

La boîte d'engrenage du pied presse-purée ne va pas au lave-vaisselle.

FOUET

Débranchez l'appareil avant de nettoyer le fouet. Détachez d'abord le corps du moteur du fouet, puis la boîte d'engrenage. Le fouet peut être lavé à la main dans de l'eau chaude savonneuse, rincé et séché correctement après chaque usage. Vous pouvez également le mettre dans le lave-vaisselle (SUR LE PLATEAU SUPÉRIEUR SEULEMENT). N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de laine d'acier. La boîte d'engrenage du fouet ne va pas au lave-vaisselle.

RANGEMENT

Débranchez l'appareil avant de le ranger. Assurez-vous que l'appareil est propre et parfaitement sec. Insérez la lame en S[MC] et la tige de rotation dans le bol mélangeur puis placez la râpe réversible sur la tige de rotation. Alignez et verrouillez le couvercle du bol et rangez le bol ainsi que tous les accessoires à la place prévue dans le socle de rangement.



NOTE

Le disque éminceur ajustable se range sous le bol mélangeur. Assurez-vous que la lame ajustable est réglée à la 'position de rangement'.

GUIDE DE DÉPANNAGE

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Les lames ne tournent pas durant l'opération	• La quantité d'aliments dans le bol est peut-être excessive; réduisez-la. • Les aliments comme la viande sont peut-être coupés trop gros; réduisez leur taille.
Incapable de verrouiller le couvercle du bol	• La tige de rotation est peut-être décentrée. Retirez le couvercle, redressez la tige le plus droit possible et remettez le couvercle. • Des aliments sont peut-être coincés sous la lame en S[MC], empêchant le couvercle de bien se verrouiller. Les ingrédients comme les noix peuvent être ajoutés par le tube d'alimentation.
La boîte d'engrenage s'éjecte du couvercle durant l'opération	• Replacez la boîte d'engrenage et tenez fermement la poignée de commande à la verticale.
Incapable d'assembler le pied presse-purée à la boîte d'engrenage	• Veillez à ce que les flèches du pied presse-purée et de la boîte d'engrenage soient bien alignées. Tournez le pied presse-purée dans le sens antihoraire pour le verrouiller et l'utiliser.
Incapable de retirer la lame du pied presse-purée	• Le pied presse-purée doit rester assemblé à la boîte d'engrenage et au corps du moteur non branché. Tournez les lames en sens horaire.
La râpe réversible ralentit durant l'opération	• Les aliments déchiquetés ont excédé la marque MAX. Videz le contenu du bol et poursuivez l'opération. • Le déchiquetage se fait avec trop de pression. Poussez moins fort sur les aliments.
Le bol mélangeur ne repose pas à plat sur le socle de rangement	• Assurez-vous que le disque émminceur ajustable est réglé à la 'position de rangement'.
Le moteur semble forcer lors du traitement des aliments.	• La vitesse sélectionnée n'est peut-être pas adéquate. Consultez le guide de préparation pour choisir la vitesse requise.

TABLEAU DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

TABLEAU DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

TYPE D'ALIMENT	TYPE D'ACCESSOIRE	TYPE DE DISQUE	RÉGLAGE DE VITESSE	ÉPAISSEUR DE LA LAME	QUANTITÉ RECOMMANDÉE
Carotte	Robot culinaire	Râpe - côté fin	9–13		1–2 à la fois, selon la grosseur
	Robot culinaire	Râpe - côté grossier	9–13		1–2 à la fois, selon la grosseur
	Robot culinaire	Éminceur ajustable	1–6 mm		1–2 à la fois, selon la grosseur
Zucchini	Robot culinaire	Râpe - côté fin	11–15		1–2 à la fois, selon la grosseur
	Robot culinaire	Râpe - côté grossier	11–15		1–2 zucchini at a time, depending on size
	Robot culinaire	Éminceur ajustable	9–13	1–6mm	1–2 zucchini at a time, depending on size
Concombre	Robot culinaire	Éminceur ajustable	9–13	2–5mm	1–2 à la fois, selon la grosseur
Tomate	Robot culinaire	Éminceur ajustable	9–11	4–6 mm	Utilisez des tomates fermes
Chou	Robot culinaire	Éminceur ajustable	9–11	2–6mm	Coupé pour convenir au tube
		Râpe - côté grossier	11–15		Coupé pour convenir au tube
Poireau	Robot culinaire	Éminceur ajustable	9–13	2–6mm	Partie blanche Seulement
Oignon	Robot culinaire	Éminceur ajustable	9–13	2–6mm	Coupé en 2 pour convenir au tube
	Robot culinaire	Lame en SMC	15	2–6mm	700 g (1,5 lb) coupé en cubes de 2,5 cm (1po)
Porc maigre	Robot culinaire	Lame en SMC	15		700 gr coupé en cubes de 2,5 cm (1 po)
Poulet (poitrine/ cuisse désossées)	Robot culinaire	Lame en SMC	15		700 g(1,5 lb) max, coupé en cubes de 2,5 cm (1 po)

TABLEAU DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

TYPE D'ALIMENT	TYPE D'ACCESSOIRE	TYPE DE DISQUE	RÉGLAGE DE VITESSE	ÉPAISSEUR DE LA LAME	QUANTITÉ RECOMMANDÉE
Boeuf maigre	Robot culinaire	Lame en S^MC	15		700 g(1,5 lb) max, coupé en cubes de 2,5 cm (1 po)
Poisson (filets)	Robot culinaire	Lame en S^MC	15		700 g (1,5 lb) coupé en cubes de 2,5 cm (1 po)
Cheddar	Robot culinaire	Râpe - côté fin	15		Très froid
	Robot culinaire	Râpe - côté grossier	15		
Mozzarella	Robot culinaire	Râpe - côté grossier	15		Au congélateur 20 min avant de râper
Parmesan	Robot culinaire	Râpe - côté fin	15		Très froid, sans la croute
	Robot culinaire	Râpe - côté grossier	15		Très froid, sans la croute
Lait frappé, frappés aux fruits, cocktails	Pied-mélangeur		11–15		Lait très froid; mélanger 30 sec à la fois
Soupes, aliments pour bébé	Pied-mélangeur		11–15		Mélanger jusqu'à texture lisse; vérifier la consistance toutes les 30 sec
Glace	Pied-mélangeur - Ne pas utiliser le bol mélangeur		15		Concasser de 20 à 30 sec
Crème	Fouet		11–15		Fouetter 1 min à la fois et laisser reposer 1 min entre chaque intervalle
Noix	Robot culinaire	Lame en S^MC	15		250 g (9 oz) pour 30 sec à la fois jusqu'à consistance désirée. Attendre 30 sec entre chaque intervalle

TABLEAU DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

TYPE D'ALIMENT	TYPE D'ACCESSOIRE	TYPE DE DISQUE	RÉGLAGE DE VITESSE	ÉPAISSEUR DE LA LAME	QUANTITÉ RECOMMANDÉE
Chapelure	Robot culinaire	Lame en S^MC	15		
Chapelure de pain	Robot culinaire	Lame en S^MC	15		2–3 tranches coupées en 4
Chapelure de biscuits	Robot culinaire	Lame en S^MC	15		250 g (9 oz) max
Fruits ou légumes cuits	Presse-purée variable		15		Broyer jusqu'à consistance désirée

RECETTES

TREMPETTE À L'AUBERGINE

Environ 2 tasses

INGRÉDIENTS

2 grosses aubergines (1 kg)
1 c. à soupe d'huile d'olive
2 gousses d'ail, non pelées
1 c. à soupe de jus de citron
2 c. à soupe d'huile d'olive, en surplus
1 c. à thé de sel de mer
½ c. à thé de cumin en poudre
2 c. à soupe de persil frais haché
Poivre noir frais moulu
Pain libanais frais ou grillé ou vos craquelins favoris

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le four à 200°C (400°F). Frotter les aubergines avec l'huile sur toute la surface. Déposer dans un plat de cuisson et cuire environ 40 min ou jusqu'à ce que la peau soit noircie.
2. Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que l'ail ait ramolli et que les aubergines soient noircies et cloquées tout autour. Retirer du four.
3. Déposer les aubergines dans un sac de plastique ou les emballer dans une pellicule plastique et laisser reposer jusqu'à ce qu'elles soient tiédies.
4. Assembler la lame en S^MC dans le le bol mélangeur.
5. Retirer la peau des aubergines et la jeter. Hacher grossièrement la chair et la mettre dans le bol mélangeur avec l'ail pelé, le jus de citron, l'huile d'olive, le sel et le cumin. Mettre le couvercle.
6. Assembler le corps du moteur; sélectionner la vitesse 13–15 et hacher jusqu'à consistance lisse, en raclant les parois du bol avec une spatule, si nécessaire.
7. Verser dans un bol de service et ajouter le persil haché et le poivre.

Servir avec du pain libanais frais ou grillé ou vos craquelins favoris.

TREMPETTE À LA BETTERAVE GRILLÉE

Environ 2 tasses

INGRÉDIENTS

4 betteraves moyennes (700 g)
1 bulbe d'ail
2 c. à thé de jus de citron
1 c. à soupe de raifort
¼ tasse (65 ml) d'huile d'olive légère
Sel et poivre noir frais moulu
Pain pita pour servir

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le four à 200°C (400°F). Laver les betteraves et bien les sécher. Couper un chapeau sur le bulbe d'ail. Déposer les betteraves et l'ail dans un plat de cuisson et asperger d'huile. Cuire 30 min, retirer l'ail et retourner les betteraves. Cuire encore 15– 20 min ou jusqu'à consistance tendre. Réserver et laisser refroidir complètement.
2. Une fois les betteraves refroidies, les peler et les couper en quartiers. Presser l'ail pour dégager la pulpe.
3. Assembler la lame en S^MC dans bol mélangeur.
4. Déposer les betteraves, l'ail et le reste des ingrédients dans le bol et mettre le couvercle.
5. Assembler le corps du moteur; sélectionner la vitesse 13–15 et hacher jusqu'à consistance lisse, en raclant les parois du bol avec une spatule, si nécessaire.

Servir froid avec du pain pita.

TREMPETTE AUX ÉPINARDS & ARTICHAUTS

Environ 2 tasses

INGRÉDIENTS

80 g (3 oz) de fromage parmesan, râpé
60 g (2 oz) de fromage mozzarella, râpé
1 oignon moyen, haché
4 gousses d'ail, émincées
1 c. à thé d'huile d'olive
450 g (1 lb) d'épinards
450 g (1 lb) de fromage à la crème
225 g (8 oz) de crème sûre
6 oz de cœurs d'artichauts
1 c. à soupe de sauce Worcestershire
1 c. à soupe de Tabasco
Sel et poivre
Craquelins ou pain rond au levain pour farcir

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le four à 200°C (400°F).
2. Assembler la râpe réversible dans le bol mélangeur, côté fin.
3. Râper le fromage parmesan en l'insérant dans le tube d'alimentation. Retirer du bol et le partager en deux portions de ½ tasse. Réserver.
4. Tourner la râpe réversible du côté plus GROSSIER. Râper le fromage mozzarella en l'insérant dans le tube d'alimentation. Retirer du bol et réserver.
5. Retirer la râpe réversible et assembler la lame en S^MC.
6. Couper l'oignon en 4, le déposer dans le bol mélangeur et hacher par impulsions 10 à 15 fois ou jusqu'à ce qu'il soit moyennement haché.
7. Préchauffer une casserole à feu moyen élevé. Verser l'huile d'olive et faire tomber les oignons 2 min.
8. Ajouter l'ail et cuire jusqu'à ce qu'il soit odorant. Ajouter les épinards, une poignée à la fois, et cuire chaque portion environ 30 sec.
9. Égoutter. Ajouer le fromage à la crème et la crème sure et chauffer pour faire fondre le fromage. Bien mélanger.
10. Retirer du feu et laisser refroidir.
11. Incorporer ½ tasse de fromage parmesan, les coeurs d'artichauts et les sauces Worcestershire et Tabasco. Saler et poivrer au goût.
12. Avec la lame en S^MC assemblée, ajouter le mélange d'épinards et mixer jusqu'à consistance désirée en raclant les parois, si nécessaire. Ne pas trop mélanger pour garder une consistance légèrement grumeleuse.
13. Retirer du bol et mettre dans un plat de cuisson allant au four. Saupoudrer du reste de parmesan et de la mozzarella.
14. Cuire 20–25 min ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et fasse des bulles.

Servir avec des craquelins ou utiliser pour farcir un pain rond au levain.

HOUMMOS

Environ 2½ tasses

INGRÉDIENTS

2 boîtes de 440 g (15½ oz) de pois chiches, rincés et égouttés
2 gousses d'ail
⅓ tasse (80 ml) d'eau chaude
¼ tasse (70 g) de pâte de sésame Tahini
¼ tasse (60 ml) de jus de citron
1 c. à thé de cumin en poudre
Sel de mer et poivre noir frais moulu, au goût
Huile d'olive extra vierge, pour servir
Pain pita frais, pour servir

MARCHE À SUIVRE

1. Assembler la lame en S[MC] au bol mélangeur.
2. Déposer les pois chiches, l'ail, l'eau, la sauce Tahini, le jus de citron et le cumin dans le bol et mettre le couvercle.
3. Assembler le corps du moteur; sélectionner la vitesse 13–15 et mélanger jusqu'à consistance lisse, en raclant les parois du bol avec une spatule, si nécessaire.
4. Assaisonner au goût.

PESTO

Environ 1½ tasse

INGRÉDIENTS

2 tasses (75 g) de feuilles de basilic bien tassées (environ 1 grosse botte)
2 gousses d'ail
2 c. à thé de jus de citron
⅓ tasse (50 g) de noix de pin
½ tasse (60 g) de fromage parmesan, râpé
½ tasse d'huile d'olive
Sel et poivre noir frais moulu

MARCHE À SUIVRE

1. Assembler la lame en S[MC] dans le bol mélangeur.
2. Déposer tous les ingrédients dans le bol selon l'ordre décrit dans la recette. Mettre le couvercle. Assembler le corps du moteur; sélectionner la vitesse 13–15 et mélanger jusqu'à consistance lisse. Racler les parois du bol, si nécessaire.
3. Transférer dans un contenant hermétique et garder au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

TRUC

Le pesto se gardera quelques jours au réfrigérateur, dans un contenant hermétique. Verser quelques gouttes d'huile sur le dessus et recouvrir d'une pellicule plastique. Cela préviendra la décoloration.

PÂTE AU CARI 2 FAÇONS

Cette pâte suffira pour les recettes de soupe aux patates douces et de poulet au cari rouge.

PÂTE DE CARI ROUGE

INGRÉDIENTS

1 c. à thé de pâte de crevette (belacan), optionnel

20 longs piments rouges, séchés et égrenés

1 morceau de 4 cm (1½") de galangal (gingembre), pelé et émincé

2 tasses de citronnelle, partie blanche seulement, tranchée grossièrement

12–14 racines de coriandre, râpées

10 feuilles de lime kaffir, équeutées et ciselées

4 échalotes rouges, coupées en 2

12 gousses d'ail

2 c. à thé de sel

3–4 c. à soupe d'huile végétale

MARCHE À SUIVRE

1. Envelopper la pâte de crevette dans un papier aluminium et cuire au gril 1–2 min de chaque côté.
2. Déposer les piments dans un bol résistant à la chaleur et couvrir d'eau bouillante; laisser tremper environ 15 min ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
3. Assembler la lame en S^MC dans le bol mélangeur.
4. Ajouter la pâte de crevette, les piments et le reste des ingrédients dans le bol et mettre le couvercle. Assembler le corps du moteur; sélectionner la vitesse 15 et mélanger jusqu'à formation d'une pâte. Racler les parois du bol avec une spatule, si nécessaire.

TRUC

La pâte de cari se gardera une semaine au réfrigérateur, recouverte de quelques gouttes d'huile, ou un mois au congélateur. S'il est impossible de trouver des racines de coriandre, les remplacer par 2 c à soupe de tiges de coriandre hachées.

SOUPE THAÏ AUX PATATES DOUCES & PESTO À LA CORIANDRE

6 portions

Cette recette utilise la moitié de la recette de pâte de cari rouge

INGRÉDIENTS

400 ml (14 oz) de lait de coco

½ recette de pâte de cari rouge ou 2–3 c. à soupe de pâte achetée

1½ kg (3¼ lb) de patates douces, pelées et coupées en morceaux de 5 cm (2")

6½ tasses (1½ litre) de bouillon de poulet

Sauce de poisson, au goût

Quartiers de lime, pour servir

Pesto à la coriandre

1 tasse de feuilles de coriandre (environ 2 bottes)

¼ tasse (40 g) d'amandes blanchies

1 petite échalote rouge

2 c. à thé de jus de lime

2 c. à soupe d'huile d'olive ou végétale

Sel, au goût

MARCHE À SUIVRE

1. Ne pas secouer la boîte de lait de coco. Dans une grande casserole, déposer à la cuillère la partie ferme en surface et cuire à feu moyen élevé jusqu'à ce que le lait se sépare. Ajouter la pâte de cari et cuire en remuant jusqu'à ce que la pâte soit odorante.

TRUC

S'il est impossible de se procurer du lait de coco ferme en surface, omettre cette étape et utiliser 1 c. à soupe d'huile et tout le lait de coco à l'étape 5.

2. Ajouter les patates douces et le bouillon et porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter environ 20 min ou jusqu'à que les patates soit tendres.
3. Pendant ce temps, assembler la lame en S^MC dans le bol mélangeur et y ajouter les ingrédients pour le pesto à la coriandre. Mettre le couvercle.
4. Assembler le corps du moteur; sélectionner la vitesse 13–15 et mélanger jusqu'à consistance homogène. Assaisonner au goût.
5. Dès que les patates douces seront ramollies, ajouter à la casserole le reste du lait de coco. Mixez au pied-mélangeur jusqu'à consistance lisse. Pour une soupe plus salée, ajoutez un peu de sauce de poisson, au goût.
6. Pour servir, verser dans des bols à soupe et incorporer à la cuillère un peu de pesto à la coriandre. Remuer et ajouter quelques gouttes de jus de lime, au goût.

RAVIOLI À LA COURGE MUSQUÉE GRILLÉE ET RICOTTA & BEURRE BRUN À LA SAUGE

4–6 portions

INGRÉDIENTS

650 gr (1½ lb) de courge musquée
1 c. à soupe d'huile d'olive
Sel de mer et poivre frais moulu
⅓ tasse (80 g) de ricotta fraîche
2 c. à soupe (20 g) de fromage parmesan râpé
48 gow gees (pâtes à raviolis chinois)
7 c. à soupe (100 g) de beurre
12 feuilles de sauge

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le four à 200°C (400°F). Chemiser une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
2. Peler la courge musquée et la couper en cubes de 2 cm (¾"). Déposer sur la plaque de cuisson, arroser de quelques gouttes d'huile, saler et poivrer.
3. Cuire au four 25 min ou jusqu'à coloration. Retirer du four et laisser refroidir.
4. Assembler la lame en S[MC] dans le bol mélangeur.
5. Y déposer la courge musquée, la ricotta et le parmesan et mettre le couvercle.
6. Assembler le corps du moteur; sélectionner la vitesse 13–15 et mélanger jusqu'à consistance presque lisse, raclant les parois du bol, si nécessaire.
7. Déposer une cuillerée du mélange sur une pâte gow gee. Humecter le bord avec peu d'eau et recouvrir d'une autre pâte gow gee. Bien sceller les bords et presser autour de la garniture. Déposer sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé et répéter l'opération avec le reste du mélange et de la pâte gow gee.
8. Remplir une grande casserole d'eau et porter à ébullition à feu élevé.
9. Pour préparer le beurre brun à la sauge, mettre le beurre dans un poêlon et chauffer jusqu'à ce qu'il mousse. Ajouter la sauge et cuire jusqu'à ce que le beurre brunisse. Retirer du feu et réserver.
10. Déposer le quart des raviolis dans la casserole d'eau bouillante et cuire 2–3 min ou jusqu'à consistance tendre. Transférer sur un plat de service à l'aide d'une cuillère trouée. Couvrir de papier aluminium pour garder chaud. Répéter trois autres fois avec le reste des raviolis.
11. Servir les raviolis arrosés de quelques gouttes de beurre brun à la sauge.

QUICHE AUX POIREAUX ET FROMAGE DE CHÈVRE

6–8 portions

INGRÉDIENTS

2 poireaux, partie blanche seulement
3 c. à soupe (40 g) de beurre
1 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe de thym frais haché
Sel de mer et poivre noir frais moulu
85 g (3 oz) de fromage de chèvre
300 ml (10 oz) de crème
4 œufs
Branches de thym, en surplus

Croute

2 tasses (250 g) de farine
135 g (4½ oz) d'eau froide
1 œuf
2 c. à thé d'eau froide

MARCHE À SUIVRE

1. Pour préparer la croute, assembler la lame en S[MC] dans le bol mélangeur.
2. Y déposer la farine et le beurre et mettre le couvercle.
3. À la vitesse 15, mélanger les ingrédients jusqu'à consistance de fine chapeleure. Ajouter l'œuf et l'eau et poursuivre le mélange jusqu'à la formation d'une boule. Ne pas trop mélanger.
4. Pétrir légèrement la pâte à la main jusqu'à consistance lisse. Former un cercle, couvrir de pellicule plastique et réfrigérer 20 min.
5. Préchauffer le four à 180°C (350°F). Graisser légèrement une assiette à tarte de 22,5 cm (9 po).
6. Assembler le bol mélangeur au pied presse-purée variable réglé à 3–4. Trancher les poireaux.
7. Dans une poêle à frire, chauffer le beurre et l'huile à feu moyen; ajouter les poireaux et cuire en remuant jusqu'à ramollissement. Ajouter le thym haché et cuire jusqu'à ce qu'à odorant. Saler, poivrer et réserver.
8. Entre deux feuilles de papier sulfurisé, abaisser la pâte en un cercle de 30 cm (12") de diamètre sur 1/8" d'épaisseur. Transférer dans une assiette à tarte et piquer le fond à la fourchette. Recouvrir d'un papier sulfurisé et remplir de pois de cuisson ou de haricots secs. Cuire au four 15 min; enlever les poids de cuisson et le papier et cuire encore 5 min ou jusqu'à ce que la croute devienne opaque.
9. Étendre les poireaux sur le fond de tarte, saupoudrer de fromage de chèvre et recouvrir de feuilles de thym. Fouetter ensemble la crème, les œufs, le sel et le poivre et verser sur les poireaux. Cuire dans le four préchauffé 30 min ou jusqu'à consistance ferme. Laisser refroidir 30 min avant de servir.

⚠ *ATTENTION*

Afin de réduire les risques de choc électrique et d'incendie, ne pas traiter les aliments plus de 15 secondes pour cette recette.

POTAGE PARMENTIER

4 portions

INGRÉDIENTS

1 c. à soupe (30 g) de beurre
2 poireaux, émincés
1 c. à soupe d'huile d'olive
750 g (1½ lb) de pommes de terre, hachées grossièrement
4¼ tasses (1 litre) de bouillon de poulet
Sel et poivre blanc
Échalotes hachées, pour servir

MARCHE À SUIVRE

1. Dans une casserole, chauffer le beurre et l'huile. Ajouter les poireaux et cuire en remuant 3–4 min, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter les pommes de terre et le bouillon. Porter à ébullition, réduire le feu et cuire à couvert environ 20 min ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Retirer du feu et laisser tiédir légèrement.
2. Plonger le mélangeur à immersion dans la casserole et mélanger jusqu'à consistance lisse. Assaisonner au goût.
3. Servir la soupe garnie d'échalottes hachées.

NOTE

Si la soupe est trop épaisse durant la cuisson ou le mélange, ajouter un peu de bouillon ou d'eau.

SOUPE MÉDITERRANÉENNE AUX LÉGUMES GRILLÉS

4–6 portions

INGRÉDIENTS

2 c. à soupe d'huile d'olive
2 oignons rouges, coupés en quartiers
5 gousses d'ail
1 gros bulbe de fenouil, coupé en fins quartiers
3 zucchinis, hachés grossièrement
2 poivrons rouges, coupés en quartiers et égrenés
2 poivrons verts, coupés en quartiers et égrenés
1–2 c. à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre noir frais moulu
4 tasses (1 litre) de bouillon de poulet ou de légumes
2 boîtes de 400 g (14 oz) de tomates en dés
⅓ tasse de feuilles de basilic frais, hachées

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le four à 200°C (400°F). Déposer les oignons, l'ail, le fenouil, les zucchinis et les poivrons dans un grand plat de cuisson; arroser d'huile, saler et poivrer. Cuire au four environ 30 min ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
2. Dans une casserole, ajouter les légumes, le bouillon et les tomates en cubes. Porter à ébullition et cuire 10 min. Laisser tiédir légèrement.
3. Plonger le mélangeur à immersion dans la casserole et mélanger jusqu'à consistance lisse. Assaisonner au goût et incorporer le basilic haché.

GALETTES DE POISSON THAÏLANDAISES

4 portions en amuse-bouche

INGRÉDIENTS

450 g (1 lb) de filets de poisson blanc (préférablement morue ou flétan)

1 c. à soupe de pâte de cari rouge

1 c. à thé de sauce de poisson

1 c. à soupe de sauce chili thaïlandaise douce

½ botte de coriandre

2 œufs

¼ tasse de riz cuit

Jus de 2 limes

Trempette

½ tasse (110 g) de sucre

⅓ tasse (80 ml) de vinaigre blanc

1 c. à soupe de sauce de poisson

½ concombre libanais, égrené et coupé en dés

1 long piment rouge, finement haché

MARCHE À SUIVRE

1. Pour préparer la trempette: dans une petite casserole, combiner le sucre, le vinaigre et 2 c. à soupe d'eau froide. Cuire à feu moyen élevé en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissout, puis augmenter le feu et porter à ébullition. Incorporer la sauce de poisson, retirer du feu et laisser refroidir complètement. Au moment de servir, incorporer le concombre et le piment rouge.
2. Assembler la lame en S^MC dans le bol mélangeur. Couper le poisson en gros cubes et déposer dans le bol avec la pâte de cari, la sauce de poisson, la coriandre, les œufs, le riz et le jus de lime. Pulser jusqu'à consistance lisse.
3. Chauffer l'huile dans une friteuse ou un wok.
4. Ajouter le mélange à la cuillère dans l'huile chaude et cuire 1–2 min de chaque côté ou jusqu'à ce que les galettes de poisson soient dorées. Retirer et égoutter sur du papier essuie-tout. Répéter l'opération avec le reste du mélange et servir accompagné de trempette et de quartiers de lime.



ATTENTION

Afin de réduire les risques de choc électrique et d'incendie, ne pas traiter les aliments plus de 15 secondes pour cette recette.

CURRY THAÏ AU POULET

6 portions

Cette recette utilise la moitié de la recette de pâte de cari rouge.

INGRÉDIENTS

1 boîte de 13,5 oz (400 ml) de lait de coco

½ recette de pâte de cari rouge ou 2–3 c. à soupe de pâte achetée

1 kg (2¼ lb) de suprêmes de poulet, coupés en gros morceaux

1 tasse (237 ml) de bouillon de poulet

1 boîte de 230 g de pousses de bambou, rincées et égouttées

1 boîte de 100 g de bébés maïs, coupés en deux

100g (4 oz) de haricots verts, parés et coupés en deux

2 c. à thé de sucre

1 c. à soupe de sauce de poisson

Feuilles de basilic thaïlandais, pour servir

Lime en quartiers, pour servir

MARCHE À SUIVRE

1. Ne pas secouer la boîte de lait de coco. Dans une grande casserole, déposer à la cuillère la partie ferme en surface et cuire à feu moyen élevé jusqu'à ce que le lait se sépare.

TRUC

S'il est impossible de se procurer du lait de coco qui est ferme en surface, omettre cette étape et utiliser 1 c. à soupe d'huile et tout le lait de coco à l'étape 4.

2. Ajouter la pâte de cari à la casserole et cuire en remuant jusqu'à ce que la pâte devienne odorante.
3. Ajouter les filets de poulet et les enrober de pâte; ajouter le bouillon et porter à ébullition. Réduire à feu doux et cuire 10 min, en remuant à l'occasion.
4. Ajouter la citrouille et les pousses de bambou et cuire 5 min. Incorporer le reste des ingrédients et le lait de coco et cuire environ 5 min ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
5. Incorporer les feuilles de basilic et servir accompagné de quartiers de lime.

CROUTE À PIZZA DE BASE

2 croutes épaisses ou 3 croutes minces

INGRÉDIENTS

2 c. à thé de levure sèche
2 c. à thé de sucre
⅔ tasse (160 ml) d'eau tiède
1 c. à soupe d'huile d'olive
2 tasses (300 g) de farine 00 ou tout usage
2 c. à thé de sel

MARCHE À SUIVRE

1. Dans un petit bol, mélanger la levure, le sucre, l'eau et d'huile d'olive.
2. Assembler la lame en S[MC] dans le bol mélangeur.
3. Déposer la farine, le mélange de levure et le sel dans le bol et mettre le couvercle.
4. Sélectionner la vitesse 15 et mélanger jusqu'à la formation d'une boule, mais pas plus que nécessaire. Transférer sur une surface légèrement enfarinée et pétrir 3–4 min ou jusqu'à la formation d'une boule lisse.
5. Déposer la boule de pâte dans un bol légèrement huilé et couvrir de pellicule plastique. Réserver dans un endroit chaud et sans courant d'air durant 30 min ou jusqu'au double du volume. Transférer la pâte sur une surface enfarinée et dégonfler (avec le poing) pour enlever l'excès d'air, puis pétrir délicatement.
6. Pour une croute plus mince, diviser la pâte en 3 et réserver jusqu'à utilisation
7. Pour une croute plus épaisse, diviser la pâte en 2 et réserver jusqu'à utilisation.

⚠ *ATTENTION*

Afin de réduire les risques de choc électrique et d'incendie, ne pas traiter les aliments plus de 15 secondes pour cette recette.

SAUCE À PIZZA

1½ tasse

INGRÉDIENTS

1 oignon moyen, coupé en 4
3 gousses d'ail
1 c. à soupe d'huile d'olive
1 boîte de 800g (28 oz) de tomates roma entières
1 c. à soupe d'origan frais haché
½ c. à thé de flocons de piments séchés
1 feuille de laurier
1 c. à thé de sucre
Sel et poivre au goût

MARCHE À SUIVRE

1. Assembler la lame en S[MC] dans le bol mélangeur.
2. Ajouter l'oignon et l'ail et mettre le couvercle. Sélectionner la vitesse 15 et pulser pour hacher finement.
3. Dans une casserole moyenne, chauffer l'huile. Ajouter le mélange d'oignon et cuire en remunant à l'occasion jusqu'à ce que les oignons soient transparents.
4. Déposer les tomates dans le bol. Met pulser pour hacher finement. Ajouter les tomates, l'origan, les flocons de piments, la feuille de laurier et le sucre au mélange d'oignons.
5. Porter à ébullition, puis réduire le feu et laisser mijoter 10–15 min ou jusqu'à consistance épaisse.
6. Laisser refroidir. Retirer la feuille de laurier et transférer dans un contenant hermétique. Cette sauce se conservera 7 jours au réfrigérateur et peut aussi être congelée.

GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE

4–6 portions

INGRÉDIENTS

1 kg (2¼ lb) de pommes de terre Idaho

1 œuf, légèrement battu

¾ tasse (110 g) de farine tout usage (un peu plus pour saupoudrer)

Sel

MARCHE À SUIVRE

1. Peler les pommes de terre et les couper en morceaux de 2,5 cm (1 po). Les déposer dans une grande casserole et recouvrir d'eau froide. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Dès que l'eau bout, enlever le couvercle et cuire environ 20–25 min ou jusqu'à consistance tendre. Bien égoutter.
2. Remettre les pommes de terre dans la casserole et les remuer légèrement à feu doux 1–2 min pour enlever l'excès d'humidité. Retirer du feu et laisser refroidir 5 min.
3. Assembler le corps du moteur au pied presse-purée. Sélectionner le réglage le plus fin et, à la vitesse 15, réduire les pommes de terre en purée lisse. Ne pas trop mélanger pour éviter que les pommes de terre soient collantes.
4. Déposer les pommes de terre sur une surface propre et égale et faire un cratère au centre. Y verser l'œuf et ajouter la farine et le sel. Pétrir délicatement pour former une boule.
5. Couper la pâte en 10 portions et rouler chacune d'elles en un long cordon de 2 cm (¾ po) de diamètre. Couper les cordons en portions de 1,5 cm (½ po).
6. Remplir un grand bol d'eau et porter à ébullition; ajouter le sel et y laisser tomber environ 20–25 gnocchis. Remuer une fois; lorsque les gnocchis remontent à la surface, les recueillir avec une cuillère trouée et déposer dans un grand bol. Répéter l'opération avec le reste des gnocchis. Servir accompagné de pesto.

PURÉE DE POMMES DE TERRE CRÉMEUSE

4–6 portions

INGRÉDIENTS

1 kg (2¼ lb) de pommes de terre moyennes (Idaho, Kennebec ou Yukon gold)

3 oz (85 g) de beurre

1 tasse (237 ml) de lait chaud

Sel, au goût

MARCHE À SUIVRE

1. Peler les pommes de terre et les couper en morceaux de 2,5 cm (1 po). Dans une grande casserole, déposer les pommes de terre et recouvrir d'eau froide. Couvrer et porter à ébullition à feu élevé. Dès que l'eau bout, enlever le couvercle et cuire environ 20–25 min ou jusqu'à consistance tendre. Bien égoutter.
2. Remettre les pommes de terre dans la casserole sans eau et les remuer délicatement à feu doux environ 1–2 min pour enlever le surplus l'humidité. Retirer du feu et laisser refroidir 5 min. Transférer dans un bol à parois droites ou les piler dans la casserole. Ajouter le beurre et le lait chaud.
3. Assembler le corps du moteur au pied presse-purée. Sélectionner le réglage le plus fin et, à la vitesse 15, réduire les pommes de terre en purée jusqu'à consistance lisse. Ne pas trop traiter, car les pommes de terre seront collantes.

Saler au goût et servir.

GNOCCHIS DE COURGE MUSQUÉE

4 portions

INGRÉDIENTS

1 courge musquée

600 g (1¼ lb) de pommes de terre Idaho

1 œuf, légèrement battu

2 tasses (260 g) de farine tout usage, plus extra pour saupoudrer

Sel

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le four à 190°C (375°F).
2. Laver, peler et couper la courge musquée en morceaux de 5 cm (2 po).
3. Mettre sur une plaque de cuisson, badigeonner d'huile et rôtir 25–30 min ou jusqu'à consistance tendre. Retirer du four et réserver.
4. Pendant que la courge rôtit, peler les pommes de terre et les couper en morceaux de 2,5 cm (1 po). Les mettre dans une casserole et recouvrir d'eau froide. Mettre le couvercle et porter à ébullition à feu élevé. Dès que l'eau bout, retirer le couvercle et cuire 25–25 min ou jusqu'à ce qu'une brochette puisse s'insérer facilement. Bien égoutter.
5. Remettre les pommes de terre dans la casserole et les remuer délicatement à feu doux 1–2 min pour enlever le surplus d'humidité. Retirer du feu et laisser refroidir 5 min.
6. Assembler le corps du moteur au pied presse-purée. Sélectionner le réglage le plus fin et, à la vitesse 15, réduire les pommes de terre et la courge musquée en purée lisse. Ne pas trop mélanger pour éviter que les pommes de terre soient collantes.
7. Déposer la purée sur une surface propre et égale et faire un cratère au centre. Y ajouter l'œuf, la farine et le sel et pétrir délicatement pour former une boule.
8. Couper la pâte en 10 portions et la rouler en longs cordons de 2,5 cm (1 po) de diamètre. Couper chaque cordon en longueurs de 1,5 cm (¾ po).
9. Remplir une grande casserole d'eau et porter à ébullition. Y laisser tomber délicatement 20–25 gnocchis et remuer une fois. Dès qu'ils remontent à la surface, les recueillir avec une cuillère trouée et les déposer dans un grand bol. Répéter l'opération avec le reste des gnocchis.

Servir accompagné de beurre brun à la sauge.

IGNAMES SUCRÉES

8 portions

INGRÉDIENTS

3 grosses ignames
1 tasse (219 g) de cassonade
1 bâtonnet (113 g) de beurre
10oz (283 g) de mini guimauves, divisées
¼ c. à thé de cannelle
¼ c. à thé de muscade
¼ c. à thé de gingembre
Pincée de sel

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le four à 375°F (190°C).
2. Peler les ignames et les couper en morceaux de 1,5 cm (1 po). Les déposer dans une casserole moyenne et les couvrir d'eau. Porter à ébullition et cuire jusqu'à qu'à ce qu'elles soient ramollies. Égoutter.
3. Assembler le corps du moteur au pied presse-purée. Sélectionner le réglage plus grossier et, à la vitesse 15, broyer jusqu'à consistance grumeleuse.
4. Dans une casserole moyenne, mettre le sucre, le beurre, la moitié des guimauves, la cannelle, la muscade, le gingembre et une pincée de sel. Chauffer à feu moyen jusqu'à ce que les guimauves soient fondues, puis ajouter les ignames et bien mélanger.
5. Déposer le mélange dans un plat de cuisson de 9 x 12 po (22 x 25 cm) et recouvrir du reste des guimauves. Cuire au four 15 min ou jusqu'à ce que les guimauves soient dorées.

PELURES DE POMMES DE TERRE FARCIES

4 portions

INGRÉDIENTS

4 grosses pommes de terre Idaho
5 tranches de bacon, hachées et séparées
¾ tasse (175 ml) de crème sure
2 c. à soupe de beurre non salé
3 c. à soupe d'échalotes, tranchées finement
1 c. à soupe de sel d'ail
¼ c. à thé de poivre de cayenne
⅔ tasse de fromage cheddar, râpé et divisé
Sel et poivre, au goût

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le four à 200°C (400°F).
2. Nettoyer soigneusement les pommes de terre et les assécher. Mettre directement sur la grille d'un four préchauffé et cuire 1 heure ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
3. Retirer du four et laisser tiédir. Sur un plan de travail, placer les pommes de terre à l'horizontale et couper une calotte sur le dessus de chacune. Retirer la chair à la cuillère en laissant un pourtour de 5 mm (¼ po). Déposer dans un grand bol à mélanger.
4. Réduire la température du four à 190°C (375°F).
5. Dans une poêle à frire antiadhésive, dorer le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Éponger sur du papier absorbant et hacher grossièrement.
6. Assembler le corps du moteur au pied presse-purée. Sélectionner le réglage désiré et, à la vitesse 15, réduire les pommes de terre en purée lisse. Ne pas trop traiter pour éviter que la purée soit collante.
7. Dans un bol à mélanger, ajouter la moitié du bacon, la crème sure, le beurre, les échalotes, le sel d'ail, le poivre de cayenne et la moitié du cheddar à la purée de pommes de terre et mélanger.
8. Farcir généreusement les pelures de pommes de terre et les placer sur une plaque de cuisson. Saupoudrer de fromage et de bacon.
9. Réchauffer les pommes de terre au four durant 20 min ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

TREMPETTE 7 ÉTAGES

8 portions

INGRÉDIENTS

2 boîtes de 15 oz (435 g) de haricots noirs, égouttés

2½ oignons, coupés en 4 et séparés

8 gousses d'ail, pelées

1 lime, et le jus

2 piments jalapeño, égrenés

4 tomates

½ botte de coriandre

3 gros avocats

1 chopine (453 g) de crème sure

1 boîte de 64 g (2¼ oz) d'olives tranchées, égouttées

1 tasse (113 g) de mélange de fromage mexicain, râpé et divisé

Sel et poivre, au goût

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre les haricots noirs dans un bol à mélanger moyen. Assembler le corps du moteur au pied presse-purée. Sélectionner le réglage plus grossier et, à la vitesse 15, réduire en purée lisse.
2. Assembler le corps du moteur au bol mélangeur muni de la lame en S^{MC}.
3. Mettre ¼ oignon et 3 gousses d'ail dans le bol mélangeur et pulser 10 à 15 min.
4. Dans un poêlon moyen et à feu moyen, laisser tomber le mélange d'oignons et d'ail 3–4 min. Ajouter la purée de haricots, saler et poivrer. Réserver.
5. Mettre ¼ oignon, 1 piment jalapeño et 2 gousses d'ail dans le bol mélangeur assemblé avec la lame en SMC. Pulser 5–10 fois pour hacher. ajouter les tomates, le jus de ½ lime et le sel et pulser 5–10 fois jusqu'à consistance de salsa. Réserver.
6. Peler et égrener 3 avocats et mettre dans un bol à mélanger moyen. Assembler le corps du moteur au pied presse-purée. Sélectionner le réglage plus grossier et broyer les avocats à la vitesse 15 jusqu'à consistance désirée pour le guacamole.
7. Assembler le corps du moteur au le bol mélangeur muni de la lame en SMC.
8. Mettre 3 gousses d'ail, ½ oignon, 1 piment jalapeño ½ botte de coriandre et le jus de ½ lime dans le bol mélangeur et pulser 5–10 fois pour hacher. Plier le mélange dans la purée d'avocats. Réserver.
9. Dans un plat de 9 x 12 po (24 x 30 cm), étaler le mélange de haricots et recouvrir de ½ tasse du mélange de fromage mexicain. Ajouter une couche de crème sure puis de guacamole. Finir par une couche d'olives et du reste de mélange de fromage mexicain.

GUACAMOLE

6 portions

INGRÉDIENTS

3 avocats murs
1 petit oignon rouge, haché finement
1 tomate moyenne, hachée finement
⅓ tasse de coriandre fraîche, hachée
2 gousses d'ail, émincées
1 lime et le jus
Sel de mer et poivre noir frais moulu

MARCHE À SUIVRE

1. Couper l'avocat en deux et le dénoyauter. Prélever la chair et la mettre dans un grand bol.
2. Assembler le corps du moteur au pied presse-purée. Sélectionner le réglage plus grossier et, à la vitesse 15, broyer l'avocat jusqu'à consistance désirée.
3. Mélanger l'avocat avec le reste des ingrédients. Saler et poivrer, au goût.

Servir avec des tortillas.

GÂTEAU AU CITRON

8 portions

INGRÉDIENTS

1½ bâtonnet (185 g) de beurre, fondu
¾ tasse (165 g) de sucre à glacer
1 c. à soupe de zeste de citron
3 œufs, légèrement battus
1½ tasse (225 g) de farine autolevante
½ tasse (110 g) de sucre à glacer, en surplus
¼ tasse (60 ml) de jus de citron

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le four à 160°C (325°F). Graisser le fond et les côtés d'un moule à pain.
2. Assembler la lame en S^{MC} dans le bol mélangeur. Y déposer tous les ingrédients et mélanger à la vitesse 15. Racler les parois du bol, si nécessaire. Transférer dans le moule à pain.
3. Cuire 50–60 min ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en sorte propre. Laisser le gâteau refroidir 10 min dans le moule, puis transférer sur une grille.
4. Mélanger le sucre à glacer et le jus de citron et verser rapidement sur le pain chaud.

TARTE AU CITRON

8 portions

INGRÉDIENTS

Pâte brisée sucrée

¾ tasse (110 g) de farine régulière
2 c. à soupe de sucre à glacer
3 c. à soupe (40 g) de beurre
1 c. à soupe d'eau glacée

Garniture au citron

2 citrons
2 œufs
1 jaune d'oeuf
½ tasse (110 g) de sucre à glacer
60 ml (2 oz) de crème

MARCHE À SUIVRE

1. Assembler la lame en S[MC] dans le bol mélangeur. Ajouter la farine, le sucre à glacer et le beurre. Mettre le couvercle. Sélectionner la vitesse 15 et bien mélanger. Ajouter l'eau, ½ c. à soupe à la fois, et poursuivre l'opération jusqu'à la formation d'une boule.
2. Transférer la boule de pâte sur un plan de travail et l'aplanir légèrement. Couvrir de pellicule plastique et mettre au réfrigérateur 30 min.
3. Graisser un moule à tarte à fond amovible de 24 cm (9 po). Entre deux feuilles de papier sulfurisé, abaisser la pâte d'un format convenant au moule. Tranférer soigneusement la pâte dans le moule et rogner les bordures. Couvrir et réserver au réfrigérateur 30 min.
4. Préchauffer le four à 200°C (400°F). Placer le moule sur une plaque de cuisson. Recouvrir la pâte d'un papier sulfurisé et y ajouter des pois de cuisson. Cuire 10 min, enlever les pois de cuisson et cuire encore 10 min ou jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Retirer du four et réduire la chaleur à 160°C (325°F).
5. Zester les citrons et en extraire le jus. Mélanger le zeste, le jus et le reste des ingrédients de la garniture et fouetter pour bien mélanger.
6. Verser le mélange dans la croute et cuire au four environ 35 min ou jusqu'à consistance ferme. Laisser refroidir complètement avant de servir.

⚠ *ATTENTION*

Afin de réduire les risques de choc électrique et d'incendie, ne pas traiter les aliments plus de 15 secondes pour cette recette.

BISCUITS PIQUANTS AUX BRISURES DE CHOCOLAT

Environ 30 biscuits

INGRÉDIENTS

2¼ tasses (293 g) de farine régulière
1 c. à thé de bicarbonate de soude
1 c. à thé de sel
1 c. à thé de toute-épice (allspice)
1 c. à soupe de poudre de chili ancho
½ c. à thé de poivre de cayenne
2 bâtonnets (226 g) de beurre, coupés en cubes et à la température de la pièce
½ tasse (100 g) de sucre
1 tasse (220 g) de cassonade, bien tassée
1 c. à thé d'extrait de vanille
2 œufs
1½ tasse (228 g) de morceaux de chocolats

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le four à 190°C (375°F). Tapisser 2 plaques de cuisson de papier sulfurisé.
2. Dans un bol, tamiser la farine, le bicarbonate de soude, le sel, la toute-épice, la poudre de chili ancho et le poivre de cayenne.
3. Assembler la lame en S^MC dans le bol mélangeur et y ajouter le beurre, les sucres et la vanille. Mettre le couvercle. Assembler le corps du moteur et, à la vitesse 15, mélanger jusqu'à consistance crémeuse.
4. Ajouter les œufs, un à la fois, en s'assurant de bien les incorporer entre chaque addition. Racler les parois du bol, si nécessaire.
5. Ajouter la moitié des ingrédients secs et pulser pour mélanger. Racler les parois du bol; ajouter le reste des ingrédients secs et pulser pour mélanger à peine.
6. Retirer la lame et incoporer le chocolat Ne pas trop mélanger.
7. Transférer la pâte à la cuillère sur la plaque de cuisson, en laissant un peu d'espace entre chaque cuillerée. Cuire dans le four préchauffé 9–11 min.
8. Laisser tiédir sur la plaque durant 2 min, puis transférer sur une grille et laisser refroidir. Repétér l'opération avec le reste de pâte.



ATTENTION

Afin de réduire les risques de choc électrique et d'incendie, ne pas utiliser traiter les aliments de 15 secondes pour cette recette.

NOTES

NOTES

NOTES



Breville Consumer Service Center

USA

Mail: Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
90501-1119

Phone: 1-866-273-8455
1-866-BREVILLE

Email: askus@brevilleusa.com

Canada

Mail: Breville Canada
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec H9P 2Z2

Phone: 1-855-683-3535

Email: askus@breville.ca

www.breville.com

Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this booklet may vary slightly from the actual product.

This model number includes a BSB510XL Breville immersion blender motor unit.
Alternatively any existing Breville BSB510XL immersion blender motor unit can be used with this Model Pack.

BSB530XL Issue - B12